Моя кулинарная библиотечка

Горшочки с овощами, рыбой, мясом

Похлебка «Царская» - с.5

Рагу из баранины и языка - с.32

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

В издании представлены рецепты приготовления мясных, овощных и рыбных блюд в горшочках.

- Горшочки с овощами, рыбой, мясом
- Супы
- Гороховый суп с копченой грудинкой
- Томатный суп
- Щи из крапивы
- Щи казацкие
- Похлебка «царская» с бараниной
- Гуляш в горшочке
- Айнтопф из цветной капусты и сарделек
- Суп луковый с сухарями
- Суп зеленый острый
- Солянка мясная
- Русская похлебка
- Суп гороховый по-восточному
- Густой рыбный суп с ананасом
- Суп с бараниной по-азербайджански
- Огуречный суп
- Пестрый суп в горшочке
- Густой суп по-аргентински со сладким перцем
- Рыбный суп с листьями розмарина
- Суп с карасями и грибами
- Суп из шампиньонов с молоком
- Грибной суп с телятиной
- Грибной суп с картофельными галушками
- Суп-пюре с кнелями
- Борщ по-сибирски
- Борщ с черносливом по-среднеазиатски
- Блюда из баранины
- Баранина в остром соусе с ткемали
- Баранина по-китайски
- Гуляш из баранины со сладким перцем
- Плов с миндалем
- Плов с гранатовым соком
- Плов с алычой и изюмом
- Баранина с картофелем и черносливом
- Баранина со стручковой фасолью и сладким перцем
- Баранина в кисло-сладком соусе
- Бараний фарш, запеченный с яйцом

- Бараньи ребрышки с пряностями
- Баранина по-грузински
- Баранина с молодым стручковым горохом
- Баранина по-китайски
- Баранина с фасолью и взбитыми яйцами
- Баранина, тушенная в собственном соку
- Баранина, тушенная с овощами
- Баранина, тушенная с картошкой и солеными огурцами
- Баранина, тушенная по-армянски
- Баранина, запеченная с яйцами
- Баранина с сушеными абрикосами
- Гуляш из баранины со сладким перцем
- Плов по-казахски
- Плов по-узбекски
- Рагу из баранины с овощами
- Рагу из баранины с репой
- Рагу из баранины и говяжьего языка
- Ягнятина, тушенная в горшочках
- Гювеч с печенкой и почками по-монастырски
- Мусака с бараниной и баклажанами
- Кебаб из баранины в горшочках
- Ушное из баранины с корнеплодами
- Блюда из говядины
- Сочное мясо в омлете
- Бефстроганов под соусом
- Телятина с опятами в горшочке
- Гуляш, тушенный в горшочках
- Гуляш, тушенный с вином и тмином
- Говядина отбивная с картофелем и грибами
- Жаркое с сухим вином
- Жаркое по-купечески
- Гуляш в остром соусе
- Говядина с баклажанами
- Говядина с грибами и овощами по-римски
- Говядина по-новгородски
- Говядина с хреном
- Говядина, тушенная в соусе из соленых рыжиков
- Говядина, запеченная в сметане по-тульски
- Говядина, тушенная с квасом
- Говядина, тушенная с пивом и черносливом
- Говядина, тушенная по-флотски
- Говядина, тушенная с баклажанами и сладким перцем
- Говядина, запеченная с орехами
- Мясо с капустой, рисом и грибами

- Говядина, тушенная с хреном и грибами
- Говядина с овощами
- Тушеная маринованная говядина
- Жаркое с зеленым горошком
- Жаркое по-польски
- Отварная говядина с грибной подливой
- Зразы из телятины
- Мясной кулеш
- Нашпигованная говядина
- Бефстроганов под соусом
- Мясная запеканка с луковым соусом
- Мясная запеканка под соусом по-киевски
- Бигус из говядины с яблоками
- Фаршированные колбаски «любительские»
- Пряные рулетики из говядины
- Говяжьи отбивные, тушенные по-шопски
- Тефтели по-уральски
- Отбивные котлеты из телятины, тушенные по-русски
- Телятина в молоке
- Мясные клецки, тушенные в сметане
- Блюда из свинины
- Белорусское жаркое
- Свиные рулетики, тушенные в горшочке
- Свинина с грибами и луком
- Свинина с секретом
- Зразы из свинины
- Жаркое с картофелем в соусе
- Свинина с грибами и луком
- Мясо с тертым картофелем
- Слоеный пирог из свинины и картофеля
- Свинина под винным соусом с черносливом
- Свинина, тушенная с цветной капустой и яблоками
- Запеканка из свинины по-житомирски
- Запеканка из свинины с фасолью и галушками
- Мясо, запеченное по-турецки
- Свинина, запеченная под майонезом
- Котлеты отбивные, тушенные по-немецки
- Отбивные из свинины, тушенные с яблоками
- Блюда из птицы
- Курица, тушенная с айвой и базиликом
- Куриный гуляш
- Курица, тушенная с молодым картофелем
- Жаркое из курицы
- Куриное мясо в белом соусе

- Курица в грузинском соусе
- Курица с тыквой
- Курица с баклажанами
- Курица, тушенная с грибами в томатном соусе
- Курица, тушенная с айвой и базиликом
- Курица, тушенная в кизиловой подливке
- Чахохбили из курицы в горшочках
- Цыпленок, запеченный в сливках
- Цыплята, тушенные с грибами
- Цыплята, тушенные с чесноком и эстрагоном
- Цыплята, тушенные во фруктовом соусе
- Цыплята по-краснодарски
- Плов из курицы с барбарисом
- Гусь с гречневой крупой
- Гусь с яблоками
- Плов с гусиными потрохами
- Индейка, тушенная по-деревенски
- Гусь или утка, тушенные по-ефремовски
- Блюда из рыбы
- Жареная рыба, запеченная в сметанном соусе
- Рыба в белом соусе с виноградом
- Рыба по-чешски
- Рыба по-бразильски
- Рыба в соусе из щавеля
- Рыба с картофелем в сметане
- Рыба, тушенная по-сельски
- Рыба, тушенная с хреном
- Рыба, запеченная с капустой и яблоками
- Рыба, запеченная с омлетом
- Рыба, запеченная с сыром
- Рыба, запеченная с простоквашей по-немецки
- Рыба, запеченная с зеленым горошком
- Рыба в сухарном соусе
- Рыба по-гурмански
- Рыба с картошкой и грибами по-белорусски
- Запеканка из рыбы с грибами
- Запеканка из рыбы с чесноком
- Запеканка рыбная по-чешски
- Запеканка из рыбы с рисом
- Плов с рыбой
- Паровые биточки
- Рыбные тефтели
- Мелкая рыба, тушенная с зеленью
- Студень из рыбной мелочи

- Камбала, тушенная с огурцами и фасолью
- Карп со свиным салом по-сербски
- Карп или сазан, тушенный в пиве
- Карп, тушенный с грибами и изюмом
- Карп с помидорами
- Нашпигованный карп
- Линь, тушенный с вином по-венгерски
- Лосось, тушенный с картофелем
- Тушеный лосось под раковым соусом
- Сельдь, фаршированная рисом
- Запеканка из селедки с картофелем
- Форшмак из селедки с мясом
- Сом, тушенный с кислой капустой
- Сом, запеченный с молоком и картофелем
- Запеканка из трески и хлеба
- Форель в собственном соку
- Щука с острым стручковым перцем
- Блюда из овощей и грибов
- Картофель, тушенный с черносливом
- Молодой картофель, тушенный в горшочке
- Картофель, запеченный с молоком и сыром
- Картофель, запеченный в грибном соусе
- Картофель, запеченный в сливках
- Капуста с шампиньонами
- Рагу из овощей
- Овощное рагу «ассорти»
- Овощное рагу с грибами и сладким перцем
- Овощи, тушенные с мясом
- Огурцы, фаршированные мясом
- Запеканка из сладкого перца по-болгарски
- Сельдерей, запеченный в молочном соусе
- Пастернак, тушенный в сметане
- Грибы, запеченные под белым соусом
- Грибы, тушенные с картошкой

Горшочки с овощами, рыбой, мясом

Супы

Гороховый суп с копченой грудинкой

1,5 л бульона, 1 стакан лущеного гороха, 300 г копченой грудинки, 1 морковь, 3 ст. ложки сливочного масла, 4 ст. ложки сливок, кардамон, соль, перец.

Морковь очистить, нарезать небольшими кусочками и тушить в сливочном масле, распустив его в сковороде.

Грудинку нарезать порционными кусочками, предварительно удалив кости.

Горох варить до полуготовности, затем вынуть шумовкой.

Горячий бульон влить в горшочек, добавить куски грудинки, тушеную морковь, заправить солью, перцем, кардамоном. Горшочек закрыть крышкой и поставить в умеренно разогретую духовку, готовить 30 мин.

Перед подачей к столу заправить сливками.

Томатный суп

800 мл бульона, 3 луковицы, 3 зубчика чеснока, 2 ст. ложки оливкового масла, 1 кг помидоров, 200 г белого хлеба, 3 ст. ложки тертого сыра, соль, перец.

Лук и 2 зубчика чеснока очистить, мелко нарезать, обжарить в глубокой сковороде в оливковом масле. Добавить нарезанные дольками помидоры, обжарить их вместе с луком и чесноком. Влить горячий бульон, положить 100 г белого хлеба, нарезанного кубиками, приправить солью и перцем. Накрыть сковороду крышкой и варить на слабом огне примерно 40 мин.

Разлить суп по порционным горшочкам, в каждый из них положить по куску белого хлеба, натертого оставшимся чесноком и посыпанного тертым сыром.

Поставить горшочки в духовку, не закрывая крышкой, и выдержать в ней до тех пор, пока сыр не запечется до корочки.

Щи из крапивы

1,5 л бульона, 400 г крапивы, 100 г щавеля, 1 некрупная морковь, 1 небольшая луковица, 50 г сливочного масла, 2 яйца, зелень укропа и петрушки, 2 зубчика чеснока, 2 ст. ложки лимонного сока, соль.

Крапиву перебрать, промыть, дать стечь воде, затем погрузить на 2–3 мин в кастрюлю с кипящей водой, откинуть на дуршлаг.

Очищенные морковь, лук и чеснок измельчить, пассеровать в сковороде с растопленным сливочным маслом 5 мин.

Яйца отварить вкрутую, очистить, нарезать большими кружочками.

Бульон влить в горшочек, добавить подготовленные овощи, крапиву, соль, накрыть крышкой (можно из теста) и поставить в духовку, варить 10–15 мин.

Готовые крапивные щи заправить лимонным соком, добавить яйца, зелень укропа с петрушкой и измельченный щавель.

К этим щам можно подать ватрушки с творогом.

Щи казацкие

1,3 л воды, 300 г речной рыбы с крупными костями, 2 клубня картофеля, 1 помидор, 200 г белокочанной капусты, 1 небольшая морковь, 2 зубчика чеснока, 1 луковица, 1 ст. ложка растительного масла, 1 пучок зелени укропа с петрушкой, сметана по вкусу, соль, красный перец.

Рыбу ошпарить, очистить, промыть, нарезать ломтиками, залить горячей водой и варить в кастрюле до полуготовности, затем процедить.

Помидор нарезать кружочками, лук и чеснок – полукольцами, обжарить в сковороде в масле 5–7 мин.

Капусту нашинковать.

Процеженный бульон влить в горшочек, добавить нашинкованную капусту, обжаренные помидор, лук и чеснок, натертую на крупной терке морковь, очищенный и нарезанный кружочками картофель, половину измельченной зелени, посолить, поперчить, закрыть крышкой, поставить в умеренно разогретую духовку и варить 25–30 мин.

Готовые щи посыпать оставшейся зеленью.

Похлебка «царская» с бараниной

2 л воды, 800 г баранины, 5–6 картофелин, 1 / 2 стакана пшенной крупы, 2 морковки, 2 луковицы, 2 ст. ложки растительного масла, 1 корень петрушки или сельдерея, 2–3 ст. ложки измельченной зелени петрушки и укропа, соль по вкусу.

Мякоть баранины ополоснуть, нарезать небольшими кубиками, положить в глиняный горшочек, залить холодной водой, добавить измельченный корень петрушки или сельдерея, поставить в разогретую духовку и варить 1–1,5 ч, до готовности мяса. Затем мясо вынуть, а бульон процедить.

В это время очистить и нарезать кубиками картошку. Очищенные лук и морковку измельчить и обжарить в разогретом растительном масле.

В горшочки с горячим бульоном положить подготовленные овощи, промытую крупу, отварную баранину и варить до готовности пшена.

Похлебку посолить, посыпать рубленой зеленью и подать на стол в горшочке.

Гуляш в горшочке

750 г говядины, 1 кг картофеля, 100 г жира, 1 большая луковица, по 250 г сладкого перца и помидоров, 1 ст. ложка сухого вина, 20 г молотого красного перца, по 1 / 2 ч. ложки майорана и молотого черного перца, 1 / 2 ст. ложки соли.

Растопить жир в кастрюле за 1,5–2 мин, добавить мелко нарезанный лук и обжаривать 1–2 мин при уровне мощности 100 %.

Посыпать красным перцем, перемешать и добавить нарезанное кусочками мясо, пряности, соль и немного воды.

Готовить под крышкой 15–17 мин, время от времени помешивая. Если жидкость начнет выкипать, добавить еще немного воды или сухого вина.

Нарезать картофель кубиками, сладкий перец – полосками. Положить в кастрюлю с мясом и тушить 1–2 мин при уровне мощности 100 %.

Нарезать помидоры, положить в кастрюлю, добавить воды и тушить 5–7 мин до полной готовности мяса и овощей.

Можно добавить мучные галушки или лапшу. Их можно положить прямо в гуляш или подать отдельно, предварительно обжарив в жире.

Айнтопф из цветной капусты и сарделек

1,2 л куриного бульона, 500 г цветной капусты, 700 г картофеля, 300 г грибов, 4 сардельки, соль, красный молотый перец.

Цветную капусту промыть, разобрать на соцветия, уложить на дно горшочка, затем добавить очищенные и нарезанные кубиками картофель и грибы, влить горячий бульон так, чтобы он покрывал продукты на 2–3 см, заправить солью и перцем и варить до готовности.

За 5 мин до готовности в суп добавить нарезанные кружочками сардельки.

Вместо свежих грибов можно использовать сухие, предварительно размоченные в теплой воде.

Суп луковый с сухарями

1,7 л бульона мясного или из кубика, 10 луковиц, 3 зубчика чеснока, 100 г сливочного или растительного масла, 100 г сыра, 100 г сухарей, зелень укропа, соль.

Лук и чеснок очистить, мелко нарезать и обжарить в сливочном или растительном масле, переложить в горшочек.

Залить чесночно-луковую смесь горячим бульоном, посолить.

Горшочек поставить в духовку на 20–30 мин.

При подаче к столу в каждую тарелку положить сухари и посыпать тертым сыром и мелко нарезанной зеленью укропа.

Суп зеленый острый

1,7 л бульона, 8 ст. ложек растительного масла, 2 зубчика чеснока, 1 стакан мелко нарубленного репчатого лука, 1 стакан мелко нарезанного сельдерея, 100 г нарезанной кубиками моркови, 4 ч. ложки томатной пасты, 1 стакан зеленого горошка, 1 стакан фасоли, 3 ст. ложки риса, 4 штуки лаврового листа, 4 крупных помидора, 4 ст. ложки тертого сыра, соль, перец.

Нарубленный чеснок и лук обжарить в масле, добавить сельдерей и морковь. Все тушить и разложить по порционным горшочкам.

В каждый горшочек добавить горячий бульон, томатную пасту, фасоль, зеленый горошек, рис, лавровый лист, соль и перец и поставить в умеренно разогретую духовку. Тушить до тех пор, пока овощи не станут мягкими.

В конце добавить нарезанные ломтиками помидоры и тертый сыр и тушить еще 5 мин. Затем вынуть из духовки и подать к столу.

Солянка мясная

1,7 л воды, 200 г телятины, 100 г говяжьих костей, 150 г ветчины, 150 г нежирной вареной колбасы, 5 грибов, 1 луковица, 1 соленый огурец, 1 ст. ложка каперсов, 8 маслин без косточек, 1 / 2 стакана сметаны, 4 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка томата-пюре, 2 помидора, 1 долька лимона, зелень, соль по вкусу.

Из говяжьих костей варить бульон (1,5 л), налить его в горшочек, положить туда нарезанные кусочками и слегка обжаренные с обеих сторон в 2 ст. ложках масла телятину, ветчину и колбасу, добавить предварительно нарезанные и обжаренные в оставшемся масле лук и грибы. После этого положить мелко нарезанный огурец и подсолить. Поставить горшочек в теплую духовку и довести суп до кипения.

Перед тем как подать к столу, в солянку положить маслины, каперсы, томат-пюре, сметану, ломтики свежих помидоров, мелко нарубленную зелень и дольку лимона. По традиции к солянке подать пироги.

Русская похлебка

1,6 л воды, 800 г говядины с костями, 8 клубней картофеля, 3–4 луковицы, 2,5 ст. ложки сливочного масла, зелень петрушки и укропа, лавровый лист, соль, перец по вкусу.

Мякоть говядины отделить от костей, промыть и нарезать небольшими кусочками продолговатой формы. Из костей варить крепкий бульон (1,5 л).

Готовый бульон перелить из кастрюли в глиняный горшочек, опустить в него сырое мясо и варить в духовке 20–30 мин при температуре 150–200 °С.

Картофель очистить и нарезать кубиками, а репчатый лук – полукольцами и жарить на сковороде в кипящем масле до золотистого цвета.

Вынуть горшочек с бульоном и мясом из духовки, опустить в него картофель и снова поставить в духовку, варить на небольшом огне. Через 10 мин добавить в горшочек обжаренный лук, лавровый лист, соль, перец, рубленую зелень петрушки и укропа и варить еще 1–2 мин.

Суп гороховый по-восточному

1,3 л воды, 800 г баранины, 4 ст. ложки гороха нут, 4 луковицы, 4 клубня картофеля, 15 штук алычи, мята на кончике ножа, 2 ч. ложки настоя шафрана, специи и соль по вкусу, 10 горошин черного перца.

Баранину промыть и нарезать кусочками.

В горшочек положить мясо и предварительно замоченный в горячей воде горох. Залить горшочек на 3 / 4 горячей водой, поставить в духовку и варить на слабом огне при закрытой крышке.

За 30 мин до готовности положить очищенный и нарезанный крупными кусками картофель, нарезанный кольцами репчатый лук и алычу. Перед окончанием варки суп посолить и добавить специи.

Перед подачей к столу в горшочек добавить настой шафрана, который заваривают, как чай, из расчета 1 г шафрана на 120 г воды. Если суп готовить в порционных горшочках, то подать прямо в них.

Густой рыбный суп с ананасом

1,3 л бульона или воды, 300 г филе морской рыбы, 500 г ананаса, 3 ст. ложки сливок, 1 / 2 пучка базилика, соль.

Ананас очистить, нарезать кусочками.

Филе нарезать ломтиками, базилик измельчить.

Все переложить в горшочек, залить горячим подсоленным бульоном, закрыть крышкой и поставить в разогретую духовку на 35 мин.

Готовый суп заправить сливками и разлить по порционным тарелкам.

Суп с бараниной по-азербайджански

2–2,5 л воды, 400 г баранины, 80 г курдючного или свиного сала, 3 ст. ложки сушеного гороха, 8—10 мелких картофелин, 1 луковица, 1,5 ст. ложки томата-пюре или 4–5 помидоров, 7–9 свежих или 4–6 сушеных плодов алычи, 3–4 горошины душистого перца, 1 / 4 ч. ложки имбиря, соль по вкусу.

Горох замочить с вечера в холодной воде.

Из алычи удалить косточки, а мякоть нарезать соломкой.

Баранью грудинку, шею и голяшку с костью нарезать небольшими кусочками, сложить в керамические горшочки, добавить горох, залить горячей водой и варить в духовке 10–20 мин. Затем добавить измельченный лук, целые очищенные клубни картофеля, алычу, сало, томат-пюре или помидоры, имбирь, душистый перец, посолить и варить еще 20 мин.

Огуречный суп

1,5 л бульона, 3 сосиски, 4 огурца, 3 помидора, 50 г шпика, 2 ст. ложки сметаны, зелень, соль.

Огурцы помыть, очистить от кожицы, удалить семена, нарезать мелкими кусочками.

Помидоры ошпарить, снять кожицу, нарезать ломтиками, как для приготовления салата.

Шпик нарезать мелкими кубиками, растопить в сковороде. В образовавшемся жире тушить огурцы, добавить помидоры и нарезанные кружочками сосиски.

В горшочек влить горячий бульон, положить в него подготовленные овощи и сосиски, посолить, закрыть крышкой. Горшочек поставить в умеренно разогретую духовку и варить суп 15 мин.

Готовый суп заправить сметаной и посыпать зеленью.

Пестрый суп в горшочке

1,3 л бульона, 300 г овощей разного цвета, 100 г маринованных грибов, 50 г лапши, 2 ст. ложки сливочного масла, зелень по вкусу, соль.

Овощи помыть, если надо, очистить, натереть на терке или мелко нарезать. В сковороде распустить сливочное масло и быстро, в течение 3–4 мин, на сильном огне обжарить овощи.

В горшочек влить горячий бульон, добавить обжаренные овощи, нарезанные соломкой маринованные грибы, соль.

Горшочек накрыть крышкой и поставить в умеренно нагретую духовку, варить 35 мин. За 5 мин до конца варки в горшочек всыпать лапшу и варить до готовности.

Перед подачей к столу в суп добавить измельченную зелень.

Густой суп по-аргентински со сладким перцем

1,3 л воды, 400 г рыбного филе, 3 ст. ложки растительного масла, 1 морковь, 3 клубня картофеля, 1 зеленый сладкий перец, 1 красный сладкий перец, 1 пучок базилика, соль.

Морковь и картофель очистить, нарезать кубиками. Перец очистить, нарезать соломкой. Филе нарезать небольшими ломтиками.

Базилик перебрать, удалить поврежденные листья, промыть, измельчить.

В горшочек влить растительное масло, затем слоями выложить морковь, перец, картофель, филе и залить горячей подсоленной водой.

Горшочек накрыть крышкой, поставить в умеренно разогретую духовку на 35–40 мин.

За 4 мин до конца варки горшочек вынуть, посыпать рубленым базиликом и варить до готовности.

Рыбный суп с листьями розмарина

1,7 л воды, 400 г филе морской рыбы, 3 ст. ложки растительного масла, 1 луковица, 300 г тыквы, 2 клубня картофеля, 1 морковь, 2 вареных яйца, 1 лавровый лист, 1 пучок листьев розмарина, соль по вкусу, 4 горошины душистого перца.

Луковицу очистить и нашинковать. Картофель, морковь, тыкву очистить, помыть, нарезать соломкой.

Яйца натереть на терке.

Рыбное филе нарезать кусочками.

В горшочек влить растительное масло, затем слоями выложить подготовленные ингредиенты, залить горячей подсоленной водой, добавить лавровый лист, душистый перец.

Горшочек накрыть крышкой и поставить в умеренно разогретую духовку на 35 мин.

При подаче к столу суп посыпать измельченными листьями розмарина.

Суп с карасями и грибами

1,6 л воды, 4 карася, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 1 луковица, 2–3 лавровых листа, 2–3 маринованных белых гриба, 5 ст. ложек растительного масла, 3 ст. ложки панировочных сухарей, соль, перец.

Луковицу и коренья очистить, мелко нарезать, положить в горшочек. Грибы нарезать соломкой.

Подготовленных карасей обвалять в панировочных сухарях и обжарить в растительном масле в сковороде. Затем нарезать небольшими кусками и положить в горшочек. Все залить подсоленной горячей водой, добавить перец, лавровый лист. Горшочек накрыть крышкой и поставить в умеренно разогретую духовку на 35 мин.

При подаче к столу в суп добавить измельченные грибы. По желанию посыпать рубленой зеленью.

Суп из шампиньонов с молоком

1 л воды или бульона, 300 г шампиньонов быстрой заморозки, 2 ст. ложки муки, 1 морковь, 1 луковица, 1 клубень картофеля, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 яйца, 1 ст. ложка молока, 100 г сливок, соль по вкусу.

Шампиньоны разморозить, нашинковать, соединить с очищенными и нарезанными морковью и луком, тушить в сковороде со сливочным маслом 5 мин.

Муку подсушить, развести молоком, смешать с тушеными овощами и грибами, переложить в горшочек.

Желтки отделить от белков, смешать со сливками, довести до кипения в небольшой емкости, тщательно помешивая, затем влить в горшочек. Добавить очищенный и нарезанный кубиками картофель, воду или бульон.

Горшочек закрыть крышкой, поставить в умеренно разогретую духовку на 35 мин.

Грибной суп с телятиной

1,2 л бульона или воды, 300 г телятины, 2 клубня картофеля, 3 ст. ложки шампиньонов, 2 моркови, 2 ст. ложки растительного масла, зелень укропа, петрушки и сельдерея, соль, перец по вкусу.

Телятину нарезать порционными кусочками, тушить вместе с измельченными грибами в сковороде с растительным маслом до полуготовности.

Картофель и морковь очистить, нарезать кубиками. Зелень тщательно промыть, мелко нарубить.

В горшочек положить тушеные мясо и грибы, добавить картофель и морковь, измельченную зелень, посолить, поперчить, залить горячим бульоном, накрыть крышкой и поставить в умеренно разогретую духовку на 40 мин.

Этот суп можно готовить и с сушеными шампиньонами.

Грибной суп с картофельными галушками

1,5 л воды, 200 г свежих грибов, 3 клубня картофеля, 2 яйца, 3 ст. ложки муки, зелень, соль.

Из грибов и воды сварить бульон. Отварные грибы вынуть шумовкой, нашинковать. Бульон процедить и кипящим влить в горшочек.

Картофель очистить, отварить, просушить. Затем размять, добавить взбитые яйца, муку, соль, все тщательно перемешать.

Приготовленную массу положить в горячий бульон при помощи чайной ложки. Затем туда же положить подготовленные отварные грибы. Горшочек накрыть крышкой, поставить в умеренно разогретую духовку на 20 мин.

Готовый суп посыпать измельченной зеленью.

Суп-пюре с кнелями

1,3 л рыбного бульона, 300 г рыбного филе, 50 г сливочного масла, 4 ст. ложки пшеничной муки, 3 ст. ложки молока, 1 стакан сливок, 1 корень сельдерея, соль, перец. ***Для кнелей:*** *80 г филе рыбы, 25 г пшеничного хлеба, 3 ст. ложки молока, 1 яичный белок, 2 ст. ложки растительного масла.*

Рыбное филе припустить 2 мин в кипящей воде с очищенным корнем сельдерея и сливочным маслом, затем прокрутить через мясорубку.

В горячее молоко осторожно, тщательно перемешивая, добавить пшеничную муку, соль, перец, затем ввести горячие сливки и все перемешать.

Пропущенное через мясорубку рыбное филе соединить с горячим рыбным бульоном, влить в горшочек, добавить приготовленный белый соус. Горшочек накрыть крышкой и поставить в умеренно разогретую духовку на 15 мин. ***Приготовление кнелей:*** филе рыбы прокрутить через мясорубку вместе с хлебом, добавить молоко и яичный белок, тщательно перемешать. Из получившейся массы сформовать кнели в виде раковых шеек, обжарить в растительном масле.

Готовые кнели подать к супу.

Борщ по-сибирски

1,2 л бульона, 2 свеклы, 150 г квашеной или свежей капусты, 1 морковь, 1 клубень картофеля, 2 ст. ложки томата-пюре, 1 луковица, 1 ст. ложка сливочного масла, соль. ***Для фрикаделек:*** *250 г фарша, 1 яйцо, 1 ст. ложка риса, 1 небольшая луковица, соль, перец.*

Очищенные и нарезанные небольшими кусочками свеклу, репчатый лук и томат-пюре тушить в сковороде в масле.

Капусту нашинковать, картофель и морковь очистить и нарезать кубиками.

Рис промыть, очищенную луковицу пропустить через мясорубку или измельчить, добавить яйцо, фарш, соль, перец и все тщательно перемешать. Из получившейся массы сформовать фрикадельки.

Приготовленный мясной бульон влить в горшочек, добавить фрикадельки, нашинкованную капусту и тушеные овощи, посолить, закрыть крышкой, поставить в холодную духовку, постепенно нагреть и варить борщ до готовности (45–50 мин).

Борщ с черносливом по-среднеазиатски

1,3 л воды или бульона, 100 г вареного чернослива, морковь, 1 луковица, 1 ст. ложка белых грибов, 150 г квашеной капусты, 3 клубня картофеля, 1 свекла, 1 ч. ложка томата-пюре, 1 ст. ложка растительного масла, базилик, специи, соль.

Подготовленные грибы отварить, откинуть на дуршлаг, бульон процедить. Грибы промыть, нарезать соломкой.

Капусту нашинковать. Картофель и свеклу очистить и нарезать кубиками, морковь – соломкой, репчатый лук – кольцами.

В сковороде обжарить в масле свеклу, лук, морковь, добавить томат-пюре, 1 ч. ложку воды и тушить до полуготовности 15 мин на слабом огне.

В горшочек влить бульон или воду, добавить грибы, капусту, тушеные овощи, картофель и нарезанный кусочками чернослив, специи, посолить, закрыть крышкой и поставить в умеренно разогретую духовку на 50 мин.

Готовый борщ посыпать измельченной зеленью базилика.

Блюда из баранины

Баранина в остром соусе с ткемали

1,8 кг баранины, 70 г жира, 5 зубчиков чеснока, 5 луковиц, 1 пучок зеленого лука, 4 моркови, 1 стакан бульона, 300 г ткемали, 50 г мяты, 1 пучок зелени петрушки, 1 пучок зелени укропа, 10 г измельченной зелени кинзы, 10 г молотого имбиря, соль, черный и белый молотый перец.

Баранину промыть, нарезать кусками весом примерно по 30 г, обжарить в сковороде с раскаленным жиром. Мясо переложить в порционные горшочки, добавить измельченный репчатый и зеленый лук, нашинкованную морковь.

Затем влить бульон, добавить толченый чеснок, нарезанные дольками плоды ткемали, имбирь, кинзу, молотый перец, веточки мяты, посыпать зеленью петрушки и укропа, посолить.

Горшочки поставить в умеренно разогретую духовку и тушить под крышкой до готовности.

К столу подать в горшочках. Гарнируют вареным рисом и овощными салатами.

Баранина по-китайски

1,7 кг баранины, 1 кг огурцов, 4 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки муки, 4 ст. ложки столового уксуса.

Кусок баранины хорошо промыть и удалить все кости и сухожилия, нарезать на ломтики и обжарить.

Обжаренные ломтики баранины переложить в горшочек, залить горячей водой на 1 / 3 объема и тушить в духовке при температуре 110 ˚С до мягкости.

Огурцы помыть, срезать кожицу, удалить ложкой семена, мякоть нарезать ломтиками.

В сковороде, где жарилось мясо, пассеровать муку, добавить огурцы, уксус, 4 ст. ложки воды, все довести до кипения и переложить в горшочек. Тушить под крышкой до полного размягчения огурцов.

На гарнир подать картофель фри или вареный рис с кинзой.

Гуляш из баранины со сладким перцем

700 г баранины, 3 луковицы, 100 г растительного масла, 200 г сладкого перца, 100 г моркови, 100 г листьев сельдерея, 600 г картофеля, 2 помидора, мясной бульон, чеснок, соль, черный молотый перец по вкусу.

Очищенные лук и перец, нарезанные кольцами, обжарить в растительном масле.

Мясо промыть, нарезать кусочками по 50 г, посолить, поперчить, посыпать толченым чесноком, смешать с луком и перцем и жарить еще на слабом огне.

Мясо с овощами разложить по горшочкам, положить очищенные и нарезанные кубиками картофель, морковь, измельченный сельдерей, залить мясным бульоном, чтобы содержимое горшочка было полностью покрыто, и поставить в духовку.

За 20–30 мин до готовности положить ломтики свежих помидоров, посолить, поперчить.

Плов с миндалем

500 г баранины, 4 луковицы, 300 г риса, 2 стакана воды, 1 / 2 стакана растительного масла, 100 г очищенного миндаля, 2 ст. ложки изюма, 1 ст. ложка томатной пасты, 1 зубчик чеснока, 1 / 2 пучка зелени укропа, сахар, соль и перец по вкусу.

Мясо промыть, нарезать кубиками и поджарить на растительном масле, затем добавить очищенные чеснок и крупно нарезанный репчатый лук, немного воды и тушить.

После того как мясо будет готово, его переложить в горшочки, засыпать рис, добавить томатную пасту, соль, сахар и перец, долить горячей воды в таком количестве, чтобы продукты были полностью ею покрыты. Горшочки накрыть крышками и поставить в умеренно разогретую духовку. Готовить 50 мин на слабом огне.

В горшочки с готовым пловом положить промытый изюм, миндаль и измельченную зелень укропа, накрыть их крышками и поставить в теплое место на 30 мин.

Плов с гранатовым соком

300 г риса, 300 г баранины, 50 г курдючного сала, 2 луковицы, 1 / 2 стакана гранатового сока, соленые огурцы или помидоры, соль и перец по вкусу.

Баранину промыть, нарезать небольшими кусочками и обжарить на курдючном сале.

После этого выложить мясо в горшочки, добавить очищенный, мелко нарезанный лук и гранатовый сок, промытый и перебранный рис, посолить и поперчить, налить воды столько, чтобы она была выше уровня риса на два пальца, после чего горшочек накрыть крышкой и поместить в умеренно разогретую духовку.

Готовый плов перемешать, чтобы мясо оказалось наверху, и подать вместе с солеными огурцами или помидорами.

Плов с алычой и изюмом

400 г жирной баранины, 5 луковиц, 300 г риса, 100 г зерен граната, 100 г алычи, 50 г изюма, 50 г сливочного масла, 1 / 2 пучка зелени укропа, соль по вкусу.

Баранину промыть, нарезать небольшими кусочками, посолить, обжарить в собственном жире с добавлением сливочного масла. После этого переложить мясо в горшочки, добавить очищенный и нарезанный лук, зерна граната, изюм и очищенную от косточек алычу.

В горшочек добавить рис, все подготовленные ингредиенты залить кипятком так, чтобы они были полностью покрыты им, добавить соль, измельченную зелень укропа.

Горшочек плотно закрыть крышкой, поставить в умеренно разогретую духовку и варить плов до готовности.

Баранина с картофелем и черносливом

900 г баранины, 800 г картофеля, 2 луковицы, 40 г соуса «Южный», 500 г бульона, 80 г топленого масла, 80 г чернослива, лавровый лист, соль, перец.

Баранину промыть, нарезать кусочками весом 40–50 г и слегка обжарить в половине указанного количества топленого масла.

Очищенный и разрезанный на половинки картофель жарить в оставшемся масле до полуготовности.

Очищенный и нашинкованный репчатый лук пассеровать, чернослив промыть в холодной воде.

Подготовленные продукты разложить по порционным горшочкам в таком порядке: внизу баранина, затем картофель, чернослив, лук, соус «Южный», соль, перец, лавровый лист. В каждый горшочек влить бульон и поставить в духовку на 40–50 мин.

Баранина со стручковой фасолью и сладким перцем

800 г баранины, 750 г стручковой фасоли, 2 помидора, 2 сладких перца, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, мука, 1–2 ст. ложки сметаны (или йогурта), жир, зелень петрушки, соль, перец.

Фасоль очистить и стручки разломить на несколько частей.

Лук очистить, нарезать кольцами и обжарить в жире до светло-коричневого цвета.

Помидоры нарезать дольками, очищенный перец – кольцами.

Мясо промыть, нарезать кубиками, слегка подрумянить на сковороде без жира, переложить в горшочек и тушить с небольшим количеством воды до мягкости.

К мясу добавить фасоль, сладкий перец, мелко нарубленный чеснок, соль, перец, а через 15 мин – помидоры. Все тушить на слабом огне до мягкости.

Муку развести в сметане или йогурте и влить в горшочек с готовым блюдом.

Подать к столу, посыпав рубленой зеленью.

Баранина в кисло-сладком соусе

1,5 кг баранины, 9—10 зубчиков чеснока, 400 г яблок, 100 г рубленого укропа, 200 г чернослива, 3 ст. ложки сахара, 4 ст. ложки уксуса, соль, перец.

Из предварительно замоченного чернослива удалить косточки.

Подготовленные мясо, чеснок и яблоки мелко нарезать.

Все смешать в миске, добавить укроп, сахар, уксус, посолить, поперчить. Снова хорошо перемешать и на 20 мин поставить в прохладное место мариноваться.

Разложить массу по горшочкам и запекать в духовке 1 ч при средней температуре.

Бараний фарш, запеченный с яйцом

1,2 кг баранины, 5 помидоров, 3 луковицы, 5 яиц, 1 ст. ложка рубленой зелени, 3 ст. ложки сливочного масла, соль, перец.

Мясо промыть, разрезать на куски, пропустить через мясорубку, обжарить, переложить в горшочек, добавить ломтики свежих помидоров, очищенный и обжаренный в масле лук, немного посолить, поперчить, залить взбитыми в миксере яйцами, еще немного посолить. Горшочек поставить в умеренно разогретую духовку и мясо запекать.

При подаче к столу посыпать зеленью.

Бараньи ребрышки с пряностями

1,5 кг жирных бараньих ребрышек, 1 стакан нута, 3 луковицы, 4 картофелины, лаваш, 5 листиков сушеной мяты, 1 / 2 ч. ложки измельченного сушеного эстрагона, 1 ч. ложка шафрана, зира, сумах, соль.

Это блюдо начинают готовить утром. Подготовленные ребрышки слегка натереть зирой и сумахом, уложить на раскаленную чугунную сковороду и обжарить до румяной корочки.

На дно горшочка положить предварительно замоченный и разбухший нут, на него – обжаренные ребрышки.

На остатках сала от ребрышек обжарить очищенный и нарезанный полукольцами лук и посыпать им ребрышки.

В горшочек добавить листочки сушеной мяты, эстрагон и шафран, посолить и сверху выложить разрезанные на 6 частей очищенные клубни картофеля.

Содержимое горшочка залить горячей водой почти до верха и поставить в духовку. Через 1,5 ч выключить газ и оставить горшочки в духовке до обеда.

Перед тем как подать к столу, включить духовку и разогреть блюдо. Подать с лавашем.

Баранина по-грузински

1,1 кг жирной баранины (корейки), 700 г баклажанов, 2 помидора, 3 стакана мясного бульона, 4 ст. ложки томатной пасты, 50 г курдючного сала, 1 головка чеснока, 1 пучок зелени кинзы, 5 г черного молотого перца, 10 г стручкового перца, соль.

Баранину промыть, нарезать порционными кусками и посыпать солью.

Баклажаны небольшого размера помыть, сделать в них глубокий надрез и начинить курдючным салом, измельченным стручковым перцем и рубленой зеленью (1 / 2 пучка).

В мясной бульон добавить толченый чеснок, томатную пасту и черный молотый перец, соус прокипятить 10 мин в кастрюле.

В глиняный горшочек уложить мясо, поверх него баклажаны, залить все соусом, посыпать оставшейся измельченной зеленью кинзы и тушить в духовке при средней температуре. За 10 мин до готовности добавить разрезанные на 4 части помидоры. К столу подать в горшочке.

Баранина с молодым стручковым горохом

1,5 кг баранины, 1 кг стручкового гороха сахарных сортов, 2 луковицы, 4 ст. ложки растительного масла, 5 ст. ложек сливочного масла, 1 ч. ложка сахара, 1 ст. ложка столового уксуса, соль, перец.

Баранину хорошо промыть, удалить все кости и сухожилия, отбить деревянным молоточком, посолить, поперчить, нарезать соломкой и обжарить вместе с очищенным и измельченным луком на сковороде в раскаленном растительном масле в течение 5 мин.

Стручки гороха помыть, срезать ножницами верхнюю часть стручка.

Обжаренное мясо вместе с луком разложить по порционным горшочкам, сверху положить подготовленные стручки гороха, налить горячей воды на 1 / 3 высоты горшочков, добавить немного соли, сахар, уксус, обильно полить растопленным сливочным маслом. Горшочки поставить в умеренно разогретую духовку и тушить блюдо при температуре 100 °С до готовности.

Баранина по-китайски

1,7 кг баранины, 1 кг огурцов, 4 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки муки, 4 ст. ложки столового уксуса.

Кусок баранины хорошо промыть и удалить все кости и сухожилия, нарезать на ломтики и обжарить.

Обжаренные ломтики баранины переложить в горшочек, залить горячей водой на 1 / 3 объема и тушить в духовке при температуре 110 ˚С до мягкости.

Огурцы помыть, срезать кожицу, удалить ложкой семена, мякоть нарезать ломтиками.

В сковороде, где жарилось мясо, пассеровать муку, добавить огурцы, уксус, 4 ст. ложки воды, все довести до кипения и переложить в горшочек. Тушить под крышкой до полного размягчения огурцов.

На гарнир подать картофель фри или вареный рис с кинзой.

Баранина с фасолью и взбитыми яйцами

1,5 кг баранины, 1 кг стручковой фасоли, 3 ст. ложки сливочного масла, 2 луковицы, 2 ст. ложки томатной пасты или кетчупа, 4 яйца, зелень петрушки и укропа, соль, перец.

Баранину промыть и целым куском варить в кастрюле, затем нарезать порционными кусками, положить в глиняные горшочки, добавить очищенный, измельченный и обжаренный лук, томатную пасту или кетчуп.

Стручки фасоли разрезать на 3 части, припустить в небольшом количестве бульона, в котором варилась баранина, и откинуть на дуршлаг. Подготовленную таким образом фасоль выложить поверх мяса, полить растопленным сливочным маслом, посолить, поперчить, добавить 1 / 2 стакана бульона, залить взбитыми в миксере яйцами.

Горшочки закрыть крышками и поставить в умеренно разогретую духовку, блюдо запекать в течение 10–15 мин.

К столу подать в порционных горшочках, украсив измельченной зеленью петрушки и укропа.

Баранина, тушенная в собственном соку

500 г жирной баранины, 10 луковиц, 1 пучок зелени петрушки, укропа и базилика, 1 / 3 ч. ложки молотого красного перца, соль по вкусу.

Лук почистить, вымыть и нашинковать тонкими полукольцами.

Петрушку, укроп и базилик промыть, стряхнуть воду, обрезать корешки, а зелень измельчить.

Мясо ополоснуть, нарезать небольшими кусочками, перемешать с луком, зеленью, молотым перцем и солью, выложить в глиняные огнеупорные горшочки, плотно закрыть крышками, поставить в духовку и тушить на очень слабом огне, время от времени помешивая, чтобы мясо не пригорело, в течение 1–1,5 ч.

Блюдо подавать к столу очень горячим.

Баранина, тушенная с овощами

1 кг мяса молодого барашка, 2 луковицы, 2 моркови, 1 кабачок диаметром не больше 5 см, 3 помидора, сок 1 лимона, 5–6 ст. ложек растопленного свиного жира, 1 пучок базилика, молотый черный перец и соль по вкусу.

Молодую баранину хорошо промыть холодной проточной водой, зачистить от пленок и сухожилий и нарезать небольшими порционными кусочками.

Лук почистить, вымыть и нашинковать полукольцами.

Очищенную и вымытую морковь нарезать мелкими кубиками.

Кабачок вымыть, удалить плодоножку и тоже нарезать небольшими кубиками.

В сковороде разогреть свиной жир, обжарить на нем лук до светло-желтого оттенка, после чего добавить кусочки баранины и подрумянить со всех сторон.

Затем выложить мясо с луком вместе с остатками жира, на котором они жарились, в порционные горшочки, добавить измельченную морковку и кабачок, влить лимонный сок и хорошо перемешать. После этого посолить, посыпать молотым перцем, влить небольшое количество воды (всего около 3 / 4 стакана), накрыть горшочки крышками, поставить в предварительно нагретую духовку и тушить баранину с овощами на небольшом огне около полутора часов. За 10 мин до готовности добавить измельченную зелень базилика и нарезанные ломтиками помидоры.

Подавать в горшочках как самостоятельное блюдо.

Баранина, тушенная с картошкой и солеными огурцами

600 г баранины, 10 картофелин, 2 соленых огурца, 2 луковицы, 1 ст. ложка томата-пюре, 1 ст. ложка топленого сливочного масла или 30 г маргарина, 1 / 2 стакана мясного бульона, 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, перец и соль по вкусу.

Мясо зачистить от сухожилий, ополоснуть холодной водой, нарезать вместе с костями на небольшие кусочки, посолить, поперчить, выложить в сковороду с разогретым жиром и поджарить с обеих сторон до появления румяной корочки.

Очищенный лук измельчить, обжарить до золотистого цвета, затем добавить томат-пюре, жарить еще 5–7 мин, влить процеженный горячий бульон и довести до кипения.

Картошку почистить, вымыть, нарезать крупными кубиками и обжарить в разогретом жире.

Соленые огурцы очистить от кожицы и крупных семян, разрезать вдоль на четыре части, а затем каждую дольку нарезать ломтиками.

В порционные керамические горшочки положить слоями мясо и картошку, повторив слои 1–2 раза, полить томатным соусом, закрыть крышками, поставить в предварительно нагретую духовку и тушить около 1 ч до мягкости. За 15 мин до готовности добавить соленые огурцы.

Подавая на стол, содержимое горшочков посыпать зеленью.

Баранина, тушенная по-армянски

600 г баранины, 7 картофелин, 3–4 помидора, 120 г зеленой стручковой фасоли, 1 баклажан, 3 луковицы, 2 сладких болгарских перца, 2–3 стакана мясного бульона (или воды), по 1 ст. ложке измельченной зелени петрушки и кинзы, молотый черный перец и соль по вкусу.

Грудинку или корейку молодого жирного барашка ополоснуть и нарезать на кусочки вместе с косточками.

Лук почистить, вымыть и нарезать полукольцами.

Очищенную картошку нарезать ломтиками.

Свежие помидоры помыть, опустить на несколько секунд в кипяток, снять кожицу, а мякоть нарезать дольками.

Стручки зеленой фасоли промыть, удалить прожилки и разрезать на половинки.

Сладкий перец очистить от семян и плодоножки, ополоснуть и разрезать на четыре части.

Баклажан очистить от кожицы и нарезать ломтиками.

В порционные горшочки положить слоями картошку, лук, фасоль, помидоры и зелень. Сверху посередине положить кусочки мяса и окружить их баклажанами. Содержимое горшочков посыпать солью и молотым перцем, залить горячим процеженным бульоном (приготовление см. в рецептах «Основной мясной бульон» или «Основной мясо-костный бульон для супов») или водой так, чтобы жидкость была чуть выше продуктов.

Горшочки накрыть крышками, поставить в нагретую духовку и тушить на небольшом огне в течение 1–1,5 ч.

Баранина, запеченная с яйцами

500 г жирной баранины, 2 луковицы, 1 / 2 стакана мясного бульона, 4 яйца, 4 ст. ложки молока, черный молотый перец и соль по вкусу.

Мясо очистить от пленок и сухожилий, сполоснуть, нарезать небольшими кубиками и сложить в огнеупорные керамические горшочки.

Лук почистить, вымыть, нарезать тонкими полукольцами и выложить поверх баранины.

В горшочки добавить понемногу бульона, посолить и поперчить, поставить в разогретую духовку и тушить на слабом огне в течение 1,5 ч.

После этого яйца взбить с подсоленным молоком, залить этой смесью тушеное мясо, снова поставить горшочки в духовку и запекать в течение 5—10 мин.

Подавать готовое блюдо горячим в тех же горшочках, в которых оно готовилось.

Баранина с сушеными абрикосами

600 г баранины, 1,5 стакана сушеных абрикосов, 4 луковицы, 3–4 ст. ложки растопленного сливочного масла, 2 ч. ложки томата-пюре, 1–1,5 стакана бульона, молотый черный или красный перец и соль по вкусу.

Мясо обмыть, разрезать на небольшие кусочки, положить в кастрюлю с горячей водой, быстро довести до кипения, затем уменьшить огонь до слабого, снять пену и варить в течение 30–40 мин, периодически удаляя накипь. Затем баранину вынуть, выложить в сковороду с небольшим количеством разогретого сливочного масла и обжарить, а бульон процедить.

Сушеные абрикосы хорошо промыть в теплой воде, залить горячей водой, оставить на 15–20 мин. После этого слить жидкость, а абрикосы нарезать крупными кусочками.

Лук почистить, ополоснуть, измельчить и поджарить в оставшемся сливочном масле до светло-желтого оттенка.

В порционные горшочки положить обжаренное мясо, добавить лук, абрикосы, томат-пюре, посыпать солью и молотым перцем, влить немного процеженного горячего бульона, в котором варилась баранина, поставить в предварительно нагретую духовку и тушить в течение 30–50 мин.

Вместо сушеных абрикосов можно взять 1 стакан кураги, поскольку она более мясистая, ее замачивать не нужно.

Гуляш из баранины со сладким перцем

700 г баранины, 3 луковицы, 100 мл растительного масла, 200 г сладкого перца, 100 г моркови, 100 г листьев сельдерея, 600 г картофеля, 2 помидора, мясной бульон, чеснок, соль, черный молотый перец по вкусу.

Очищенные лук и перец, нарезанные кольцами, обжарить в растительном масле.

Мясо промыть, нарезать кусочками по 50 г, посолить, поперчить, посыпать толченым чесноком, смешать с луком и перцем и жарить еще на слабом огне.

Мясо с овощами разложить по горшочкам, положить очищенные и нарезанные кубиками картофель, морковь, измельченный сельдерей. Залить мясным бульоном, чтобы содержимое горшочка было полностью покрыто, и поставить в духовку.

За 20–30 мин до готовности положить ломтики свежих помидоров, посолить, поперчить.

Плов по-казахски

600 г баранины, 200 г бараньего сала, 60 мл растительного масла, 3 луковицы, 800 мл воды, 3 моркови, 100 г кураги (или изюма), 550 г риса, соль, перец.

Баранину промыть, нарезать кусками среднего размера, посолить, поперчить.

В сковороде с раскаленным маслом обжарить очищенный и измельченный репчатый лук.

В отдельной сковороде обжарить в растопленном сале куски баранины, добавить нарезанную крупной соломкой морковь и еще обжарить. Мясо и морковь переложить в подогретый горшочек, добавить жареный лук, измельченную курагу или распаренный изюм, промытый рис, выложенный горкой.

Содержимое горшочка залить холодной водой так, чтобы она была выше уровня риса на два пальца, посолить и поперчить. Сделать 3–4 прокола длинной шпажкой до дна горшочка, чтобы жидкость равномерно распределилась. Горшочек плотно накрыть крышкой и поставить в разогретую духовку при слабом нагреве, варить, не размешивая, до готовности (готовый рис должен получиться рассыпчатым).

При подаче к столу плов перемешать деревянной лопаточкой.

Плов по-узбекски

600 г баранины, 550 г риса, 600 г моркови, 3 луковицы, 200 мл растительного масла (лучше хлопкового) или бараньего сала, специи, соль.

Рис замочить в подсоленной воде (10 г соли на 1 л воды) на 2 ч.

Растительное масло (или баранье сало) перекалить на чугунной сковороде. Для этого сначала сковороду сильно разогреть, затем влить масло или положить нарезанное маленькими кусочками баранье сало. Когда дым станет белым, масло некоторое время, помешивая, прокаливают над умеренным огнем.

Баранину промыть, нарезать кусочками весом примерно по 10 г и обжарить в чугунной сковороде в перекаленном растительном масле (или бараньем сале) до появления корочки. Затем в мясо добавить очищенный, крупно нарезанный лук и нарезанную крупной соломкой морковь и еще раз все вместе обжарить. После этого в зирвак (смесь моркови, лука, мяса и масла) влить небольшое количество воды и припустить в течение 10 мин.

Зирвак переложить в глиняный горшочек, заложить набухший рис, добавить специи, соль, влить горячую воду, равную по весу набухшему рису.

Горшочек закрыть крышкой и поставить в слегка разогретую духовку, варить при умеренной температуре.

Когда вода полностью испарится, рис собрать к середине горкой, сделать проколы в 3–4 местах шпажкой, плотно закрыть горшочек крышкой и снова поставить в духовку, при очень слабом огне довести до готовности.

Горшочек с готовым пловом укутать толстым полотенцем и дать постоять 30 мин, затем подать к столу, укладывая рис в тарелки горкой, а кусочки мяса – поверх риса.

К плову рекомендуется подавать соленья и овощные салаты.

Рагу из баранины с овощами

500 г баранины, 7–8 картофелин, 2 моркови, 1 репа, 1 луковица, 1 корень петрушки, 2 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки томата-пюре, 2–3 стакана мясного бульона или воды, 1 ст. ложка муки, 1–2 ст. ложки измельченной зелени петрушки или укропа, 1–2 лавровых листа, 6–8 горошин черного перца, соль по вкусу.

Баранью грудинку или лопатку ополоснуть, удалить трубчатые кости, разрубить мясо на куски, посыпать солью, выложить в хорошо нагретую сковороду с небольшим количеством растительного масла и обжарить со всех сторон.

За 2–3 мин до окончания жаренья посыпать баранину мукой. После этого кусочки мяса сложить в керамические огнеупорные горшочки, добавить томат-пюре, залить горячим процеженным бульоном (приготовление см. в рецептах «Основной мясной бульон» или «Основной мясо-костный бульон для супов») или водой, поставить в заранее подогретую духовку и тушить на слабом огне в течение 1,5–2 ч (молодую баранину – 40–50 мин).

В это время лук, морковку, репу, картошку и корень петрушки почистить, вымыть, нарезать ломтиками и обжарить в разогретом масле каждый овощ отдельно.

Соус, полученный при тушении баранины, слить из горшочков и процедить.

К мясу положить обжаренные овощи, лавровый лист, перец горошком, залить процеженным соусом, снова поставить в духовку и тушить еще в течение получаса.

Готовое рагу посыпать зеленью и подать горячим как самостоятельное блюдо.

Рагу из баранины с репой

2 кг баранины (грудинка или лопаточная часть), 100 мл растительного масла, 2 ст. ложки муки, 8 ст. ложек томатной пасты, 2 стакана воды, 3 моркови, 4 луковицы, 2 небольшие репы, 3 лавровых листа, зелень петрушки и укропа, соль, 8 горошин черного перца.

Мясо промыть, удалить из него трубчатые кости, разрубить на куски, посолить и обжарить на сковороде с разогретым маслом (50 мл). За 5 мин до готовности посыпать мукой.

Обжаренную баранину переложить в горшочек, добавить томатную пасту, залить водой и поставить горшочек в умеренно разогретую духовку на слабый огонь.

Через 2 ч в горшочек добавить очищенные, нарезанные дольками и обжаренные в оставшемся масле морковь и лук, кусочки пареной репы, лавровый лист, горошины перца и вновь поставить горшочек в духовку. Тушить 30 мин.

По окончании тушения готовое рагу переложить на большое блюдо, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Рагу из баранины и говяжьего языка

1,5 кг жирной баранины, 600 г говяжьего языка, 4 картофелины, 1 морковь, 1 луковица, 2 ст. ложки растительного масла, зелень, корень петрушки, соль, черный молотый перец по вкусу.

Язык промыть, положить в кастрюлю с холодной водой, посолить, поперчить, добавить корень петрушки и измельченную зелень. Варить не менее 2 ч.

Достать сваренный язык из кастрюли, бульон процедить. Охладив язык под проточной водой, снять с него кожицу и нарезать мякоть длинными ломтиками.

Картофель и морковь промыть, очистить и нарезать брусочками.

Лук очистить, нарезать кольцами и жарить до золотистого цвета на растительном масле.

Баранину промыть, нарезать кубиками и разложить по горшочкам. Сверху уложить слой картофеля и моркови, затем – слой языка и пассерованного лука и снова слой картофеля и моркови. Залить все горячим бульоном, в котором варился язык. Бульон должен полностью покрывать овощи. Поставить горшочки в хорошо разогретую (но не горячую) духовку. Тушить блюдо 20–30 мин при температуре около 200 °С.

Готовое рагу подать горячим, посыпав рубленой зеленью.

Чтобы проверить готовность языка, проткните его ножом: если он мягкий, значит, готов.

Ягнятина, тушенная в горшочках

750 г ягнятины, 8–9 картофелин, 3 луковицы, 1 кочан молодой белокочанной капусты, 2–3 моркови, 2 ст. ложки растительного масла, 1–2 ст. ложки измельченной зелени базилика, 1 / 2–1 ч. ложка тмина, молотый черный перец и соль по вкусу.

Мясо зачистить от пленок и нарезать крупными кусочками, в порционных глиняных горшочках разогреть масло, равномерно положить в них мясо, поставить в духовку и тушить на медленном огне в течение 1 ч.

В это время овощи почистить и вымыть. Лук измельчить, морковку нарезать кружками, картошку – крупными ломтиками, а капусту тонко нашинковать.

Тушеное мясо заправить луком, базиликом и тмином, посолить, поперчить, добавить немного воды и продолжать тушить еще 10–15 мин.

Затем в горшочки положить капусту, морковку и картошку, снова поставить в духовку и тушить еще полтора часа, время от времени встряхивая горшочек, чтобы продукты не подгорели.

Подавать тушеную ягнятину к столу горячей как самостоятельное блюдо.

Гювеч с печенкой и почками по-монастырски

600 г молодой баранины, 1 / 2 бараньей печенки, 4 почки, 1 большая луковица, 1 морковь, по 1 корню петрушки и сельдерея, 3–4 помидора, 5 картофелин, 100 г свежих грибов, 2/3 ст. ложки риса, 4 сладких болгарских перца, 2 ст. ложки растительного масла, 30 г сливочного масла, 120 мл столового красного вина, по 1 ст. ложке измельченной зелени петрушки, укропа и мяты, 1 / 3–2 / 3 ч. ложки молотого черного перца, соль по вкусу.

Мясо, почки и печенку очистить, вымыть, нарезать мелкими кубиками, выложить в сковороду с растопленным сливочным маслом и обжарить, помешивая, со всех сторон.

Очищенный лук измельчить, посыпать им мясо, снять его с огня, накрыть крышкой и отставить на некоторое время.

Грибы почистить, тщательно вымыть и нарезать большими ломтиками.

Картошку, морковь и коренья почистить, сполоснуть и измельчить.

Помидоры опустить на несколько секунд в кипяток, вынуть, снять кожицу, а мякоть мелко нарезать.

Овощи, грибы и коренья смешать, выложить в глубокую сковороду с разогретым растительным маслом, добавить немного воды, щепотку соли и тушить на небольшом огне до мягкости. После этого всыпать промытый рис, влить еще 1 стакан воды и продолжать тушить, помешивая, на слабом огне до набухания риса и выпаривания жидкости.

В это время вымытый и очищенный от семян сладкий болгарский перец выложить на противень с небольшим количеством воды и запечь на маленьком огне (следить, чтобы не подгорел). Готовый перец вынуть, снять с него кожицу, а мякоть мелко нарезать.

В 5 порционных горшочков положить половину смеси овощей с рисом, затем обжаренное мясо с почками и печенью, а потом – остальные овощи. Сверху положить печеный перец, влить вино, посолить, поперчить, посыпать зеленью, поставить в разогретую духовку и запекать 10–15 мин.

Подавать это блюдо горячим в горшочках.

Мусака с бараниной и баклажанами

500 г баранины, 2 баклажана, 2 помидора, 1 маленький кабачок, 6 луковиц, 1 стакан сметаны, 2 ст. ложки растительного масла, по 1–2 ст. ложки измельченной зелени петрушки и укропа, 1–2 зубчика чеснока, 1–2 лавровых листа, 1 / 2–1 ч. ложка молотого черного или красного перца, соль по вкусу.

Овощи почистить, вымыть и нарезать тонкими кружками.

Баранину зачистить от пленок и сухожилий, нарезать небольшими кусочками, как для гуляша, и слегка отбить.

На дно широких горшочков, смазанных маслом, положить рядами в один слой баклажаны, лук, кабачок, мясо и помидоры, посыпая через каждые 2–3 слоя тертым чесноком, молотым перцем и зеленью петрушки и укропа. На каждый слой баранины выкладывать по нескольку кусочков лаврового листа. Мусаку полить сверху растительным маслом и сметаной, поставить в предварительно нагретую духовку и запекать в течение 1 ч.

Кебаб из баранины в горшочках

1 кг баранины, 1 баранье легкое, 1 баранья печенка, 500 г зеленого лука, 1 большой пучок зелени петрушки, 3 помидора, 3 стакана муки, 250 г черствого черного хлеба, 100 г сливочного масла, 1 / 2–1 ч. ложка молотого черного перца, соль по вкусу.

Черный хлеб размочить в воде, отжать, соединить с просеянной мукой, замесить крутое тесто, скатать из него колбаску, разрезать на куски по количеству горшочков и раскатать каждый кусок в пласт.

Помидоры вымыть, опустить на несколько секунд в кипяток, вынуть, снять кожицу, удалить семена, а мякоть нарезать кубиками.

Баранину вместе с костями, легкое и печенку нарезать небольшими кусками, хорошо смешать с измельченным зеленым луком, зеленью петрушки, нарезанным на кусочки сливочным маслом, помидорами, посолить и поперчить. Эту смесь разложить в порционные керамические горшочки, закрыть их лепешками из теста, поставить на противне в духовку со средним жаром и запекать в течение 3 ч.

Подавать блюдо горячим, сняв крышечки из теста.

Ушное из баранины с корнеплодами

400 г баранины, 1 репа, 1 луковица, 3 моркови, 50 г маргарина (или 2 ст. ложки смальца), 200 мл мясного бульона, 1 ч. ложка муки, 2 зубчика чеснока, 1 / 3 ч. ложки молотого черного перца, соль по вкусу, зелень петрушки.

Зачищенную от пленок и сухожилий баранину нарезать небольшими кусочками весом по 25–30 г, посолить, поперчить, выложить в сковороду с разогретым жиром и обжарить, помешивая, чтобы мясо не подгорело.

Овощи почистить и вымыть. Морковь и репу нарезать кубиками или соломкой, а лук измельчить.

После этого равномерно распределить баранину по горшочкам, смазанным жиром, добавить подготовленные овощи, все посолить, плотно закрыть крышками, поставить в предварительно нагретую духовку и тушить около 30 мин. За 5–7 мин до готовности посыпать мясо мелко нарезанным чесноком.

Затем муку слегка подрумянить в небольшом количестве жира, развести процеженным бульоном (приготовление см. в рецептах «Основной мясной бульон» или «Основной мясокостный бульон для супов»), влить в горшочки с тушеной бараниной, довести до кипения, посыпать зеленью петрушки и подать через 5 мин.

Блюда из говядины

Сочное мясо в омлете

1,5 кг телятины или говядины, 400 г лука, 100 г растительного масла, 8 яиц, 1,5 стакана молока, 1 ст. ложка муки, соль.

Мясо промыть, нарезать брусочками, посолить, обжарить в масле вместе с очищенным и измельченным луком до готовности.

Яйца взбить с молоком, постепенно добавляя муку, посолить. Обжаренное мясо разложить по порционным горшочкам, залить омлетной смесью и запекать в духовке примерно 20 мин.

Бефстроганов под соусом

1,8 кг мяса (мякоти), 500 г сметаны, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка панировочных сухарей, 4 ст. ложки томатной пасты, 2 луковицы, соль, перец.

Мясо промыть, нарезать ломтиками длиной 2 см и шириной 0,5 см и отбить деревянным молоточком, посолить, поперчить, обвалять в панировочных сухарях.

Лук очистить, измельчить и обжарить в масле на сковороде. Когда он приобретет золотистый цвет, на сковороду положить ломтики мяса и жарить на сильном огне, пока оно не зарумянится.

Мясо с луком переложить в глиняный горшочек, а в сковороде, на которой жарилось мясо, приготовить соус. Для этого сметану смешать с томатной пастой и довести до кипения.

Готовым соусом залить мясо, горшочек плотно закрыть крышкой и тушить блюдо при температуре 85–90 °С в течение 20 мин, не допуская кипения соуса, иначе мясо станет твердым и сухим.

При подаче к столу выложить мясо в тарелки, полить соусом из горшочка. В качестве гарнира подать картофель фри и салат из помидоров.

Телятина с опятами в горшочке

500 г телятины, 400 г опят, 1 кг картофеля, 1 / 2 стакана куриного бульона, 3 зубчика чеснока, 2 лавровых листочка, черный перец (горошком), соль по вкусу.

Потушить мясо до готовности, добавить чеснок, специи и соль. Отдельно потушить грибы. Картошку нарезать небольшими кубиками.

Все ингредиенты уложить слоями в горшочки. Когда они заполнятся на 2 / 3, залить их куриным бульоном и поставить в духовку, разогретую до 180 °С, на 10 мин.

Гуляш, тушенный в горшочках

500 г говядины, 7–9 картофелин, 2 луковицы, 2–3 стакана мясного бульона или воды, 3 ст. ложки томата-пюре, 2–3 ст. ложки сметаны, 3 ст. ложки растительного масла или 75 г смальца, 1 ст. ложка муки, 1–2 ст. ложки измельченной зелени петрушки или укропа, 1–2 лавровых листа, соль по вкусу.

Мясо от огузка, оковалка или лопаточной части вымыть, нарезать небольшими кубиками, посыпать солью, обжарить со всех сторон в сковороде с хорошо разогретым жиром. Затем добавить измельченный лук, посыпать мукой, перемешать и еще немного поджарить.

Картофель почистить, вымыть и нарезать ломтиками.

Гуляш с луком сложить в керамические огнеупорные горшочки, сверху выложить картофель, залить процеженным горячим бульоном (или водой), добавить томат-пюре, сметану, лавровый лист, накрыть крышками, поставить в разогретую духовку и тушить в течение 1–1,5 ч.

Готовое блюдо подавать к столу в той же посуде, в которой оно готовилось, посыпав зеленью.

Гуляш, тушенный с вином и тмином

500 г говядины, 2–3 картофелины, 1 маринованный помидор, 4 луковицы, 200 мл мясного бульона (или воды), 1 ст. ложка вина, 80 г смальца (или 3 ст. ложки растительного масла), 2–3 лавровых листа, 1 / 3 ч. ложки молотого красного перца, 1 / 2 ч. ложки тмина, соль по вкусу.

Подготовленную говядину порезать на мелкие кусочки, выложить в сковороду с кипящим растительным маслом или смальцем и обжарить, помешивая, со всех сторон.

Очищенный лук измельчить, соединить с мясом, равномерно разложить эту смесь по керамическим горшочкам.

Содержимое горшочков полить жиром, в котором обжаривался гуляш, и половиной процеженного бульона (приготовление см. в рецептах «Основной мясной бульон» или «Основной мясо-костный бульон для супов») или воды. Затем поставить в разогретую духовку и тушить на медленном огне в течение 20–30 мин. Следить, чтобы продукты не подгорели, иначе блюдо получится горьким.

Картошку почистить, вымыть, нарезать небольшими кубиками, положить в горшочки и продолжать тушить. По окончании тушения добавить лавровый лист, молотый перец, вино, посолить, полить оставшимся горячим бульоном и тушить еще 15–20 мин.

Говядина отбивная с картофелем и грибами

1,2 кг говядины, 3 крупных помидора, 5–6 клубней картофеля, 150 г грибов, мясной бульон, 1 морковь, 1 луковица, 100 г жира, 3 ст. ложки сливочного масла, 3 ст. ложки сметаны, 3 ст. ложки муки, 2 зубчика чеснока, 1 корень петрушки, зелень петрушки и укропа, 1 / 2 стакана сметаны, соль, перец.

Говядину промыть, разрезать на порционные куски, отбить, посыпать солью, перцем, обвалять в муке с двух сторон и обжарить в жире. Затем положить мясо в горшочек и залить мясным бульоном на 2 / 3 объема.

Подготовленные картофель и грибы нарезать ломтиками, обжарить в 2 ст. ложках сливочного масла.

Морковь, лук, помидоры, корень петрушки помыть, очистить, мелко нарезать и пассеровать в оставшемся сливочном масле.

Смешать все подготовленные овощи и добавить к мясу, залить сметаной. Закрыть горшочек крышкой, поставить его в умеренно разогретую духовку и тушить до готовности. Когда мясо будет готово, добавить соль, перец по вкусу, мелко порубленные чеснок и зелень петрушки и укропа.

Жаркое с сухим вином

1,6 кг говядины или свинины, 4 ст. ложки сливочного масла, 4 луковицы, 200 мл бульона, 200 г сметаны, 375 мл белого сухого вина, лавровый лист, зелень укропа и петрушки, соль, перец по вкусу.

Мясо промыть и нарезать небольшими порциями, обжарить в половине указанного количества масла с обеих сторон.

Лук очистить, нарезать кольцами и тоже слегка обжарить в оставшемся масле.

Мясо и лук положить в глиняный горшочек, поперчить, посолить, добавить лавровый лист и влить бульон. Поставить горшочек в умеренно разогретую духовку на 30 мин. За несколько минут до готовности добавить в жаркое сухое вино.

Готовое блюдо залить сметаной и посыпать мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки.

Жаркое по-купечески

1,5 кг говяжьей вырезки, 2 луковицы, 3 лавровых листа, 3 ст. ложки муки, 2 стакана сметаны, 3 ст. ложки столовой горчицы, имбирь, майоран, 2 зубчика чеснока, соль, черный перец горошком.

Очистить и измельчить лук, высыпать его на дно горшочка. Мясо промыть и положить поверх лука одним куском. Добавить перец горошком и лавровый лист. Горшочек накрыть крышкой и поставить в умеренно нагретую духовку на 2,5–3 ч.

Тем временем готовить соус. На сухой сковороде поджарить муку, пока она не начнет пахнуть орехами, добавить в нее сметану. Когда она распустится, положить горчицу, сдобрить имбирем, майораном, заправить измельченным чесноком.

Горшочек вынуть из духовки и залить соусом готовое мясо. Блюдо посолить. Горшочек поставить еще на 30 мин в слабо нагретую духовку.

При подаче к столу мясо разрезать на порционные куски и залить соусом из горшочка. На гарнир можно подать гречневую кашу.

Гуляш в остром соусе

750 г говядины, 600 г картофеля, 100 г жира, 1 большая луковица, 2 сладких перца, 2 помидора, 1 ст. ложка муки, 1 / 2 ч. ложки майорана, 1 / 2 ч. ложки соли, 1 / 2 ч. ложки черного молотого перца, 20 г красного молотого перца.

Лук почистить, мелко порубить и обжарить на сковороде в жире до светло-золотистого цвета. Снять с огня, переложить в горшочек, посыпать красным перцем, перемешать и добавить мясо, промытое и нарезанное кусочками, а также майоран и черный перец.

К содержимому горшочка добавить немного воды и поставить тушить, непрерывно помешивая. Как только жидкость начнет выкипать, снова добавить немного воды. Когда мясо станет мягким, добавить очищенный и нарезанный кубиками картофель, сладкий перец, очищенный и нарезанный полосками, а через 10 мин дольки помидоров, соль и муку. Содержимое горшочка залить водой так, чтобы продукты были ею покрыты, варить до полной готовности мяса и овощей.

По желанию можно добавить мучные клецки или лапшу.

Говядина с баклажанами

1 кг говядины, 3–4 луковицы, 3 моркови, 3–4 корня сельдерея, 2 баклажана среднего размера, 6 картофелин, 120 г шпика, 2 ст. ложки сливочного масла, 3 ст. ложки панировочных сухарей, соль и черный молотый перец по вкусу.

Картофель очистить, отварить и сделать из него пюре.

Подготовленные мясо и овощи (кроме баклажанов) пропустить через мясорубку, посолить и поперчить.

Баклажаны обдать кипятком и снять с них кожицу.

Горшочек смазать небольшим количеством масла, положить на дно картофельное пюре, на него – массу из мяса и овощей, сверху – нарезанные кубиками баклажаны и шпик. Все посыпать панировочными сухарями, а на поверхности разложить кусочки масла. Горшочки поставить в духовку и тушить при средней температуре.

Говядина с грибами и овощами по-римски

550 г говядины, 2–3 стебля лука-порея, 250 г моркови, 2 молодых кабачка, 125 г шпика, 150 г сельдерея, 400 г очищенных грибов, 2 стакана картофельного пюре, 2 ст. л. сливочного масла или маргарина, жир, 2 ст. ложки панировочных сухарей, соль, перец.

Подготовленные мясо и овощи (кроме кабачков) пропустить через мясорубку, хорошо посолить и поперчить.

Кабачки помыть, очистить, нарезать кубиками.

Грибы тщательно промыть в холодной воде и нашинковать.

В смазанный жиром горшочек выложить сначала картофельное пюре, затем массу из мяса и овощей, после этого кубики кабачков, сверху кубики шпика и грибы, посыпать сухарями. На поверхности разложить кусочки масла.

Горшочек поставить в духовку, не закрывая крышкой, и тушить блюдо до готовности на среднем огне.

Говядина по-новгородски

1,6 кг говядины, 6 луковиц, 2 моркови, 4 яйца, 4 ст. ложки жира, 3 ст. ложки сливочного масла, 300 г сметаны, 120 мл сухого вина, 120 г тертого сыра твердых сортов, соль, перец.

Мясо промыть, нарезать поперек волокон кусочками весом 25–30 г, посолить, поперчить, залить вином и поставить на 2 ч на холод для маринования.

Яйца сварить вкрутую, очистить и мелко порубить, лук и морковь очистить, измельчить и пассеровать в жире.

В глиняный горшочек положить сливочное масло, половину маринованного мяса, яйца, лук и морковь, затем оставшуюся часть мяса.

Горшочек поставить в умеренно разогретую духовку на 5–7 мин, чтобы мясо зарумянилось, затем полить сметаной, посыпать тертым сыром и снова запекать в духовке 20–30 мин.

Готовое блюдо должно иметь аппетитную румяную корочку кремового цвета от запеченной сметаны с сырными крапинками.

Подать к столу в горшочке, в котором готовилось блюдо.

Говядина с хреном

1,6 кг говядины (целый кусок), 200 г хрена, 3 маринованных огурца, 2 ст. ложки сливочного масла, специи, соль.

Говядину промыть, зачистить от пленок, посолить, залить горячей кипяченой водой, чтобы мясо было покрыто полностью, и тушить в глубокой сковороде целым куском.

Тертый хрен обжарить на сковороде в масле, добавить в него сок, оставшийся от тушения говядины, нашинкованные маринованные огурцы, специи и довести до кипения.

Тушеную говядину нарезать ломтиками, по 3–4 на порцию, переложить в горшочек с хреном и огурцами. Горшочек закрыть крышкой, поставить в умеренно разогретую духовку и выдержать на среднем жару 10–15 мин.

К столу подать в горшочке, полив соком, в котором тушилась говядина.

Говядина, тушенная в соусе из соленых рыжиков

1 кг говядины, 50 г сливочного масла, 3 луковицы, 1 стакан маринованных рыжиков, 2 ст. ложки муки, 200 г сметаны, 300 мл мясного бульона, 3–5 яичных желтков, 100 г твердого сыра, 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки или укропа, соль по вкусу.

Мясо промыть, опустить в кипящую подсоленную воду и варить при слабом кипении в течение 1,5–2 ч.

Готовое мясо вынуть и нарезать небольшими тонкими ломтиками, а бульон процедить.

Приготовление соуса: в сковороду с хорошо разогретым сливочным маслом положить очищенный и измельченный лук, поджарить до светло-золотистого цвета, всыпать просеянную муку и продолжать обжаривать, постоянно помешивая, пока мука не подрумянится. Затем влить горячий процеженный бульон, в котором варилась говядина, и сметану, хорошо перемешать и потушить 5—10 мин. Маринованные рыжики вынуть из жидкости, мелко нарезать и засыпать в соус. После этого ввести сырые яичные желтки, тщательно размешать и довести соус почти до кипения.

В глиняные огнеупорные горшочки выложить слоями ломтики мяса, посыпая каждый слой тертым сыром, залить горячим соусом, поставить в нагретую духовку и томить в течение 1–1,5 ч.

Готовое блюдо посыпать зеленью и подать горячим.

Говядина, запеченная в сметане по-тульски

500 г говядины, 2 ст. ложки кулинарного жира или маргарина, 25 г сливочного масла, 50 г сала, 3–4 луковицы, 3 моркови, 100 г ржаного хлеба, 1 / 2 стакана сметаны, 1 яйцо, 2 ст. ложки консервированных маслин без косточек, 1,5 ст. ложки томатной пасты, 1 / 2 лимона, 3 ст. ложки молотых сухарей, по 1 ст. ложке измельченной зелени петрушки и укропа, молотый черный перец и соль по вкусу.

Мякоть говядины промыть, нарезать поперек волокон на порционные кусочки, хорошо отбить с обеих сторон, посолить, посыпать молотым перцем, обвалять в сухарях, выложить в сковороду с раскаленным жиром и поджарить.

Сало нарезать тонкими ломтиками и немного вытопить до получения прозрачности.

Лук и морковку почистить, вымыть, нарезать соломкой, слегка обжарить в разогретом жире, добавить немного воды и тушить до мягкости.

Хлеб нарезать маленькими кубиками, подрумянить в сливочном масле, смешать с тушеными овощами, добавить нарезанные соломкой маслины, заправить томатной пастой и потушить еще 3–5 мин.

На дно керамических горшочков положить кусочки сала, на них – половину мяса, затем – смесь овощей с ржаными сухариками и снова слой мяса.

Сырое яйцо хорошо размешать со сметаной и залить этой смесью содержимое горшочков. Сверху посыпать молотыми сухарями, поставить на противень в нагретую духовку и запекать до образования румяной корочки.

Готовое блюдо украсить ломтиками лимона без косточек и измельченной зеленью.

Говядина, тушенная с квасом

1 кг говядины, 2 ст. ложки топленого сливочного масла, 100 г шпика, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1–2 ломтика ржаного хлеба, 6–8 картофелин, 1 / 2 лимона, 3 стакана хлебного кваса, 2–3 ст. ложки сметаны, 2–3 лавровых листа, 2–3 бутона гвоздики, 15–20 горошин душистого перца, соль по вкусу.

Кусок говядины зачистить от пленок и сухожилий, отбить, нарезать на порционные кусочки, посолить и подрумянить со всех сторон на разогретом масле.

Овощи почистить и вымыть. Лук нашинковать тонкими кольцами, морковку и коренья измельчить, а картошку нарезать крупными кусочками.

На дно огнеупорных глиняных горшочков положить нарезанное ломтиками сало, лук, морковку, коренья, лавровый лист, душистый перец, гвоздику, посолить. Добавить ломтики лимона без зерен и тонкие ломтики хлеба. Сверху на все это положить кусочки мяса, картошку, сметану, залить квасом, закрыть плотно крышками, поставить в духовку и тушить на слабом огне в течение 1–1,5 ч.

Это блюдо можно приготовить без картофеля и сметаны.

Говядина, тушенная с пивом и черносливом

500 г мякоти говядины, 1/2 л пива, 4 луковицы, 100 г чернослива, 4–6 ст. ложек топленого сливочного масла, 2 ст. ложки томата-пюре, 1 / 2 ч. ложки молотого черного перца, соль по вкусу. ***Для теста:*** *1 стакан муки, 5 г дрожжей, 1 / 2 ч. ложки сахара, 1 яйцо, 4 ст. ложки молока или воды, 1 / 4 ч. ложки соли.*

Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками, по 4–5 штук на человека, отбить с обеих сторон, посолить, поперчить, слегка обжарить в сковороде с раскаленным сливочным маслом, затем добавить немного воды, накрыть крышкой и тушить в течение 1 ч.

В это время лук почистить, вымыть, измельчить и подрумянить в горячем масле до светло-желтого оттенка.

Томат-пюре слегка обжарить с небольшим количеством масла.

Чернослив промыть, удалить косточки (если он очень сухой, предварительно проварить его 5—10 мин) и нарезать небольшими кусочками.

В смазанные маслом керамические горшочки положить лук, чернослив, тушеное мясо, томат-пюре и залить подогретым пивом. Сверху накрыть горшочки пластами из дрожжевого теста, поставить в нагретую духовку и тушить еще около 20 мин.

Подавать, срезав крышечки из теста и накрыв ими горшочки снова.

Отдельно подать овощной салат или маринованные огурцы.

Приготовление теста: дрожжи замочить в теплом молоке. В эмалированную посуду влить теплое молоко или воду, добавить разбухшие и процеженные дрожжи, сахар, яйцо и соль, хорошо перемешать, всыпать просеянную муку и замесить тесто. Хорошо замешенное тесто должно легко отставать от рук и стенок посуды. Получившееся тесто слегка досыпать мукой, накрыть посуду крышкой или тканью и поставить на 3–3,5 ч для брожения, в процессе которого необходимо 1–2 раза сделать обминку теста.

Готовое тесто скатать в колбаску, разделить на куски по количеству горшочков, раскатать каждый кусок в пласт и накрыть горшочек.

Говядина, тушенная по-флотски

400 г говядины, 3 крупные луковицы, 4–5 ст. ложек смальца, 2 стакана мясного бульона, 8 больших картофелин, 2–3 ст. ложки горчицы, 1–2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, 1 / 3 ч. ложки молотого черного перца, соль по вкусу.

Мясо ополоснуть, обсушить, нарезать порционными кусками, отбить, смазать каждый кусок с обеих сторон горчицей, чтобы говядина получилась более нежной, выложить в сковороду с разогретым смальцем и обжарить.

Лук и картошку почистить, вымыть и нарезать крупными ломтиками.

В огнеупорных глиняных горшочках растопить смалец, положить в них картошку, лук, мясо, посыпать солью и молотым перцем, залить горячим процеженным бульоном, накрыть крышкой, поставить в нагретую духовку и тушить в течение 20–30 мин.

Перед подачей к столу готовое блюдо посыпать зеленью.

Говядина, тушенная с баклажанами и сладким перцем

800 г мяса, 2 баклажана, 3 сладких болгарских перца, 3 помидора, 1 морковь, 2 луковицы, 4 ст. ложки растительного масла, 5–6 зубчиков чеснока, 3 ст. ложки измельченной зелени петрушки, 1 / 3 ч. ложки молотого черного или красного перца, соль по вкусу.

Мясо зачистить от пленок и сухожилий, промыть проточной водой и нарезать небольшими кубиками.

Лук и морковь почистить, вымыть и тоже нарезать мелкими кубиками.

Мясо выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, добавить морковку и лук и обжаривать в течение 10–15 мин.

Болгарский перец, баклажаны и помидоры ополоснуть, нарезать ломтиками и обжарить в небольшом количестве растительного масла каждый овощ отдельно.

В смазанные маслом глиняные огнеупорные горшочки положить мясо, затем в любом порядке овощи, посолить, поперчить, посыпать зеленью, поставить в разогретую духовку и тушить на слабом огне 15–20 мин.

Готовое блюдо заправить толченым чесноком, накрыть крышками, дать постоять 3–5 мин и подавать к столу горячим.

Отдельно подать в соуснике сметану или майонез.

Говядина, запеченная с орехами

600 г мякоти говядины, 3 ст. ложки маргарина, 4–5 свежих шампиньонов, 4 картофелины, 3–4 грецких ореха, 5–6 шт. чернослива, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 2 стакана красного соуса, по 1 ст. ложке измельченной зелени петрушки и укропа, соль по вкусу.

Мясо зачистить от пленок, ополоснуть, нарезать на кусочки (из расчета 2 кусочка на порцию) и слегка поджарить на сильном огне на сковороде с разогретым маргарином.

Картофель почистить, вымыть, нарезать ломтиками, выложить в сковороду и обжаривать в течение 7—10 мин.

Очищенный и вымытый лук измельчить и подрумянить до золотистого оттенка.

Шампиньоны промыть и нарезать небольшими ломтиками.

Чернослив вымыть, залить горячей водой и проварить при слабом кипении 5—10 мин, затем удалить косточки и разрезать каждый вдоль пополам или на четыре части.

Орехи очистить от скорлупы, немного обжарить на сухой сковороде и растолочь.

В глиняные порционные горшочки положить слоями мясо, картошку, лук, шампиньоны и чернослив, посыпать орехами, толченым чесноком, зеленью и солью и залить горячим красным соусом (приготовление см. в рецепте «Говядина, тушенная с красным соусом по-домашнему»). Горшочки плотно закрыть крышками, поставить в разогретую духовку и запекать в течение 30–40 мин.

Мясо с капустой, рисом и грибами

400 г телятины (или свинины), 300 г белокочанной капусты, 1 большая луковица, 2 сладких перца, 200 г шампиньонов (или белых грибов), 1 зубчик чеснока, 1 л мясного бульона, 1 стакан риса, 2 ст. ложки растительного масла, соль, 1 ч. ложка красного молотого перца.

Мясо промыть, нарезать кубиками размером 2х2х2 см, обжарить в маргарине или растительном масле, добавив очищенный и нарубленный репчатый лук.

Капусту и грибы помыть и нашинковать. У перца удалить середину, нарезать кольцами. Все это смешать с мясом и слегка обжарить.

Подготовленные продукты положить в горшочек, залить бульоном, добавить специи и толченый чеснок, горшочек поставить в духовку и тушить 20–30 мин.

Тем временем залить рис большим количеством воды и варить до полуготовности, затем промыть его в холодной воде, обсушить на бумажных салфетках и добавить в горшочек, посолить. Горшочек снова поставить в духовку и довести блюдо до готовности при слабом огне.

Говядина, тушенная с хреном и грибами

2 кг говядины, 150 г моркови, 400 г хрена, 300 г грибов, 6 ст. ложек растительного масла, соль.

Мясо промыть, положить в кастрюлю целым куском, залить водой так, чтобы она только покрыла мясо, и тушить до готовности.

Хрен и морковь пропустить через мясорубку, обжарить на сковороде в масле (3 ст. ложки), добавить 1 стакан мясного бульона от тушения, нашинкованные, обжаренные в оставшемся масле грибы, посолить и довести до кипения.

Тушеную говядину разрезать на порционные куски, опустить их в горшочек, перекладывая соусом с грибами и хреном, и выдержать под крышкой в духовке 20 мин при слабом огне.

К столу подать, выложив в тарелки и полив бульоном, в котором тушилась говядина. На гарнир можно подать картофельное пюре и овощной салат.

Говядина с овощами

1 кг говядины, 100 г топленого масла, 20 г сала, 180 г риса, 2 луковицы, 300 г тыквы, 300 г цветной капусты, 2 баклажана, 3 сладких перца, 4 помидора, 10 г лимонного сока, соль, перец.

Тыкву очистить от кожуры и семян, нарезать кубиками и обжарить на сковороде с половиной нормы масла.

Баклажаны помыть, нарезать кружками, посыпать солью, сбрызнуть лимонным соком, оставить на 15 мин, затем обжарить с обеих сторон на сковороде в оставшемся масле.

Цветную капусту разобрать на соцветия, перец освободить от плодоножек и семян, нарезать кольцами, мытые помидоры разрезать на половинки.

Говядину промыть, нарезать брусочками и обжарить на сале.

Рис промыть и отварить до полуготовности, очищенный лук измельчить. Мясо соединить с рисом и луком, посолить, поперчить и перемешать.

В глиняный горшочек положить слой мяса с рисом и луком, затем овощи слоями в той последовательности, в которой они обрабатывались, залить говяжьим бульоном так, чтобы продукты были им покрыты. Горшочек закрыть крышкой, поставить в умеренно разогретую духовку и тушить до готовности при средней температуре.

Тушеная маринованная говядина

2 кг говядины (от задней ноги), 70 г 3 %-ного уксуса, 70 г можжевеловых ягод, 5–7 семян кориандра, 150 г шпика, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, соль, 1 г черного молотого перца.

В уксус добавить можжевеловые ягоды, перец и кориандр. Говядину промыть, разрезать на крупные куски, посолить их, поперчить и залить маринадом. Выдержать в нем 2–3 суток.

По истечении указанного времени куски мяса выложить в горшочек, добавить обжаренный на сковороде шпик, очищенные и измельченные лук и морковь, нарезанные кубиками корни петрушки и сельдерея.

Содержимое горшочка залить водой так, чтобы она покрыла продукты, и поставить его в умеренно разогретую духовку. Тушить при закрытой крышке до готовности.

Перед подачей к столу говядину вынуть из горшочка, нарезать порционными кусками, выложить на тарелки, полить соусом с овощами, с которыми тушилось мясо.

В качестве гарнира подать вареный картофель или тушеную капусту.

Это блюдо можно подавать также в холодном виде. В этом случае мясо охладить, а бульон от тушения процедить, добавить в него горчицу и немного желатина, взбить во льду и залить готовое мясо. Подать, когда заливка приобретет консистенцию желе.

Жаркое с зеленым горошком

700 г говядины, 30 г жира, 400 г картофеля, 80 г моркови, 1 луковица, 2 банки консервированного зеленого горошка, 7 г зелени петрушки, 150 мл бульона, соль.

Мясо промыть, нарезать кусочками, слегка обжарить, переложить в горшочек, добавить картофель, очищенный и нарезанный кубиками, кружки моркови, поджаренный лук, измельченную петрушку, зеленый горошек, влить бульон, посолить.

Горшочек закрыть крышкой, поставить в духовку и тушить блюдо до готовности.

Жаркое по-польски

650 г говядины, 1,5 кг картофеля, 2 луковицы, 100 мл сухого вина, 1 стакан сметаны, 600 мл бульона, 3 ст. ложки растительного масла, зелень укропа, соль, перец.

Раздельно обжарить в масле очищенный и нарезанный ломтиками картофель, подготовленные и мелко нарезанные лук и мясо.

Все разложить по горшочкам, посолить, поперчить, залить горячим бульоном (или кипящей водой), поставить в духовку. Через 20 мин добавить вино и тушить до готовности.

За несколько минут до подачи к столу залить сметаной, посыпать рубленой зеленью.

Отварная говядина с грибной подливой

1 кг говядины с костями, 2 луковицы, 1 / 2 корня петрушки, 1 морковь, 60 г сушеных (или 160 г свежих грибов), 4 ст. ложки растопленного сливочного масла, 1 / 2 стакана муки, 1 стакан сметаны, 300 мл мясного бульона, 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, соль по вкусу.

Мясо промыть, опустить целым куском в кипящую воду, довести до кипения, затем добавить измельченную луковицу, морковку и корень петрушки и варить в течение 2,5–3 ч. Готовое мясо вынуть, отделить от костей и нарезать небольшими ломтиками, а бульон процедить.

Сушеные грибы замочить в холодной воде на 2–3 ч, а потом в этой же воде варить в течение 1,5–2 ч. Свежие грибы почистить, хорошо промыть, опустить в кипящую воду и варить 20–25 мин. Готовые грибы нарезать мелкими ломтиками или кубиками.

Луковицу почистить, измельчить, выложить в сковороду с разогретым маслом, всыпать грибы, смешать и обжарить. Затем добавить слегка подрумяненную с маслом муку, сметану, тщательно перемешать, развести горячим процеженным бульоном, проварить 5–7 мин и заправить зеленью петрушки, маслом и солью.

В смазанные маслом порционные горшочки положить слоями отварную говядину, поливая каждый слой грибной подливой, сверху полить оставшейся подливой, посыпать сухарями и поставить в духовку, чтобы зарумянилось.

На гарнир подать жареный картофель.

Зразы из телятины

1,5 кг телятины, 4 луковицы, 300 г черствого белого хлеба без корок, 1,5 стакана молока, 150 мл растительного масла, 2 стакана мясного бульона, 100 г томата-пюре, соль, перец.

Телятину промыть, нарезать тонкими пластинами величиной с ладонь и отбить.

Для фарша лук очистить, нашинковать и обжарить в масле (50 мл) до золотистого цвета, черствый хлеб, размоченный в молоке, отжать и смешать с луком, посолить, поперчить, хорошо вымешать и обжарить на сковороде с растительным маслом (50 мл) на слабом огне.

На каждую пластинку мяса положить по 1 ст. ложке фарша, пластинки свернуть трубочками, перевязать нитками, посолить и немного поперчить. Зразы выложить на сковороду с оставшимся разогретым маслом и обжарить на сильном огне со всех сторон.

Обжаренные зразы переложить в горшочек, залить бульоном, добавить томат-пюре, поставить в разогретую духовку, тушить на слабом огне в течение 1 ч.

При подаче к столу снять нитки, зразы переложить в тарелки и полить соком, образовавшимся при тушении.

Мясной кулеш

1,5 кг говядины (вырезка), 2 л воды, 800 г пшена, 2 луковицы, 2 ст. ложки топленого свиного сала, соль.

Мясо промыть, нарезать крупными кусками, положить в кастрюлю, залить водой и варить до готовности, своевременно снимая пену шумовкой.

Куски мяса вынуть из бульона, бульон перелить в горшочек, добавить в него предварительно перебранное и промытое пшено, посолить. Горшочек поставить в духовку.

За 10–15 мин до готовности в горшочек положить очищенный, измельченный и обжаренный в сале лук, а также нарезанное порционными кусками мясо.

Нашпигованная говядина

2 кг говяжьей вырезки, 150 г шпика, 2 корня петрушки, 2 корня сельдерея, 1 небольшая репа, 6 картофелин, 80 г сливочного масла, 3 луковицы, соль, перец.

Вырезку промыть, хорошо отбить молоточком, разрезать на порционные куски, посолить, густо посыпать перцем и нашпиговать.

Коренья и лук очистить и измельчить, репу помыть и нарезать маленькими кубиками, очищенный картофель – дольками.

На дно горшочка положить растопленное сливочное масло, на него выложить куски говядины, затем коренья и овощи, влить небольшое количество горячей воды.

Горшочек поставить в разогретую духовку и припустить мясо с овощами в течение 1,5–2 ч.

Бефстроганов под соусом

1,8 кг мяса (мякоти), 500 г сметаны, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка панировочных сухарей, 4 ст. ложки томатной пасты, 2 луковицы, соль, перец.

Мясо промыть, нарезать ломтиками длиной 2 см и шириной 0,5 см и отбить деревянным молоточком, посолить, поперчить, обвалять в панировочных сухарях.

Лук очистить, измельчить и обжарить в масле на сковороде. Когда он приобретет золотистый цвет, на сковороду положить ломтики мяса и жарить на сильном огне, пока оно не подрумянится.

Мясо с луком переложить в глиняный горшочек, а в сковороде, на которой жарилось мясо, приготовить соус. Для этого сметану смешать с томатной пастой и довести до кипения.

Готовым соусом залить мясо, горшочек плотно закрыть крышкой и тушить блюдо при температуре 85–90 °С в течение 20 мин, не допуская кипения соуса, иначе мясо станет твердым и сухим.

При подаче к столу выложить мясо в тарелки, полить соусом из горшочка. В качестве гарнира подать картофель фри и салат из помидоров.

Мясная запеканка с луковым соусом

500 г говяжьего филе, 10 картофелин, 1 небольшая луковица, 1–2 лавровых листа, 3–5 горошин черного или душистого перца, соль по вкусу. ***Для соуса*** *: 1 луковица, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка томата-пюре, 1 ст. ложка уксуса, 1 ст. ложка зелени петрушки или укропа, 1 / 3 ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.*

Говядину зачистить от пленок и сухожилий, опустить в кастрюлю с кипящей водой, добавить лавровый лист, перец горошком, измельченный лук и варить в течение 1,5–2 ч до мягкости. Готовое мясо вынуть и нарезать большими ломтиками, а бульон процедить.

Картошку очистить, вымыть, высыпать в кастрюлю с подсоленным кипятком и варить в течение 30 мин. Затем воду слить, а картофель немного охладить и нарезать кружками.

Приготовление соуса: очищенный лук нарезать полукольцами, выложить в сковороду с разогретым маслом, слегка обжарить, добавить муку и продолжать обжаривать до светло-желтого цвета. Затем развести горячим процеженным бульоном, влить в обжаренное отдельно томат-пюре, добавить уксус, соль, молотый перец и потушить около 15 мин.

В порционные горшочки влить немного соуса, положить ломтики мяса, на них – картофель, залить оставшимся соусом, поставить в разогретую духовку и запекать в течение 30–45 мин.

Готовую запеканку посыпать зеленью петрушки или укропа и подать к столу в горшочках.

Мясная запеканка под соусом по-киевски

450 г мякоти говядины, 10–12 картофелин, 3 луковицы, 2 помидора, 3 ст. ложки смальца или маргарина, по 1 ст. ложке измельченной зелени петрушки и укропа, 1 / 3 ч. ложки молотого черного перца, соль по вкусу. ***Для грибного соуса:*** *30 г сушеных грибов, 1 стакан грибного бульона, 1 / 2 стакана сметаны, 1 луковица, 1 ст. ложка смальца или маргарина, 2 ст. ложки муки, 1 / 3 ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.*

Говядину ополоснуть холодной водой, обсушить, нарезать крупными кубиками, посолить и обжарить в раскаленном жире. После этого посыпать молотым перцем и сложить в керамические огнеупорные горшочки.

Овощи почистить и вымыть. Картошку нарезать кубиками, выложить в сковороду с разогретым смальцем или маргарином и обжарить, добавив измельченный лук.

Обжаренные овощи положить в горшочки к мясу, залить горячим грибным соусом, сверху положить по кружку помидора и посыпать зеленью. Горшочки плотно закрыть крышками, поставить в нагретую духовку и запекать на слабом огне в течение 30–40 мин.

Приготовление грибного соуса: грибы промыть, замочить в холодной воде на 2–3 ч, затем в этой же воде сварить, вынуть с помощью шумовки, нарезать соломкой, а бульон процедить. Затем выложить в сковороду с разогретым смальцем и обжарить, добавив очищенный и измельченный лук. Просеянную муку слегка подрумянить на сухой сковороде, развести теплым грибным бульоном, растереть, чтобы не было комочков, довести до кипения и процедить. В горячий соус добавить грибы с луком, сметану, соль, молотый перец и варить 3–5 мин, после чего залить содержимое горшочков.

Бигус из говядины с яблоками

500 г мякоти говядины, 150 г ветчины, 2 яблока, 1 луковица, 1 помидор, 1 / 2 кочана капусты, 2 ст. ложки смальца, 1 / 2 стакана мясного бульона, молотый черный перец и соль по вкусу.

Яблоки вымыть, удалить сердцевину, а мякоть нарезать дольками.

Капусту очистить от верхних листьев, промыть и тонко нашинковать.

Очищенный и вымытый лук нарезать полукольцами.

Помидоры опустить на несколько секунд в кипяток, вынуть, снять кожицу, а мякоть нарезать кружками.

Мясо зачистить от прожилок и сухожилий, промыть, нарезать порционными кусочками, посолить и посыпать молотым перцем.

В глиняных горшочках растопить смалец, положить в них мясо, сверху – тонкие ломтики ветчины, затем капусту, лук, яблоки и помидоры, залить горячим процеженным бульоном, поставить в нагретую духовку и тушить в течение 1–1,5 ч.

Готовое блюдо посыпать измельченной зеленью и подать.

Фаршированные колбаски «любительские»

500 г мякоти говядины, 1 крупная луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 стакан мясного бульона, 2 ст. ложки томатной пасты, 2 ст. ложки смальца (или кулинарного жира), молотый черный перец и соль по вкусу. ***Для фарша:*** *2 ст. ложки тертого твердого сыра, 50 г черствого белого хлеба (или батона), 1 яйцо, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки или укропа, соль по вкусу.*

Говядину обмыть, обсушить, нарезать поперек волокон небольшими кусками (по 2 куска на порцию), хорошо отбить с обеих сторон, посолить и посыпать перцем. Затем на середину каждого куска положить немного охлажденного фарша, свернуть мясо в виде колбасок, перевязать нитками, выложить в сковороду с раскаленным жиром и обжарить. После этого удалить нитки и сложить колбаски в керамические горшочки.

Лук, морковку и корень петрушки почистить, ополоснуть, немного обжарить в разогретом жиру, выложить в горшочки с мясом и залить половиной горячего процеженного мясного бульона (приготовление см. в рецептах «Основной мясной бульон» или «Основной мясо-костный бульон для супов»).

Горшочки поставить в предварительно нагретую духовку и тушить на небольшом огне в течение 30 мин. Потом влить оставшийся бульон и обжаренную в жире томатную пасту, снова поставить в духовку и продолжать тушить еще 20–30 мин.

К этому блюду в качестве гарнира рекомендуется подать отварной картофель с маслом, картофельное пюре или рассыпчатую кашу.

Приготовление фарша: черствый хлеб нарезать мелкими кубиками, соединить с натертым на мелкой терке сыром, смешать с сырым яйцом, размягченным сливочным маслом, зеленью петрушки или укропа и солью, тщательно вымешать, взбить и поставить до употребления в холодное место.

Пряные рулетики из говядины

500 г мякоти говядины, 100 г свиного сала, 2 луковицы, 2 ст. ложки смальца, 200 мл мясного бульона, 2 ст. ложки готовой горчицы, 1 ст. ложка муки, 5–6 зубчиков чеснока, по 1 ст. ложке измельченной зелени петрушки и укропа, 2–3 лавровых листа, 1 / 3–1 / 2 ч. ложки молотого черного перца, соль по вкусу.

Мясо ополоснуть, обсушить, нарезать поперек волокон на куски из расчета по одному куску на порцию, отбить с обеих сторон до толщины 0,5 см, натереть солью, молотым перцем, смесью горчицы с тертым чесноком, положить в холодильник и оставить на 6–7 ч.

Сало нарезать тонкими ломтиками, отбить и натереть чесноком.

Лук почистить, вымыть, измельчить и обжарить до золотистого цвета в разогретом смальце.

На подготовленные кусочки мяса положить по ломтику сала, затем – лук, свернуть в виде рулетиков, перевязать ниткой, обвалять в муке и обжарить на сковороде с разогретым жиром. После этого рулетики слегка остудить и удалить нитки.

В порционные глиняные горшочки положить рулетики, добавить оставшийся поджаренный лук, влить горячий процеженный бульон (приготовление см. в рецептах «Основной мясной бульон» или «Основной мясо-костный бульон для супов»), поставить в духовку и тушить в течение 30–40 мин.

За 2–3 мин до готовности добавить в горшочки тертый чеснок, лавровый лист и молотый перец.

В качестве гарнира к этому блюду можно подать кашу или овощи.

Говяжьи отбивные, тушенные по-шопски

500–600 г говяжьего филе, 5–6 ст. ложек смальца (или растительного масла), 2 луковицы, 1–2 морковки, 5–6 мясистых сладких перцев, 1 ст. ложка томата-пюре, 200 мл красного столового вина (или воды), 1–2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, 1–2 лавровых листа, по 1 / 3 ч. ложки молотого черного и душистого перца, соль по вкусу.

Лук и морковь почистить, вымыть и измельчить.

Сладкий болгарский перец с толстой мякотью выложить в один слой на противень, добавить немного воды, поставить в духовку и печь до тех пор, пока не сморщится кожица (следить, чтобы не подгорела!), затем очистить и нарезать соломкой или кубиками.

Подготовленное мясо разрезать на 4–6 котлет, отбить их с обеих сторон, посолить, обвалять в муке, обжарить в хорошо разогретом растительном масле или смальце и вынуть.

В оставшемся жире потушить морковь и 1 луковицу, потом добавить перец, перемешать и еще немного потушить.

На дно глиняных горшочков насыпать мелко нарезанный лук, положить одну или две котлеты, добавить тушеные овощи вместе с жиром. Горшочки поставить на плиту прогреть. Затем добавить томат-пюре, разведенную в небольшом количестве вина муку и немного воды (соус должен быть жидким). Горшочки плотно накрыть крышками, поставить в умеренно нагретую духовку и тушить в течение 1 ч.

Потом вынуть, положить лавровый лист, молотый перец, соль, зелень, влить остальное вино (или воду), снова плотно накрыть и тушить еще на протяжении 30–40 мин.

Тефтели по-уральски

500 г мякоти говядины, 1 большая луковица, 4 яичных желтка, 2 ст. ложки муки, 200 мл томатного соуса промышленного производства, 2 ст. ложки топленого сливочного масла, 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки или укропа, по 1 / 5 ч. ложки молотого красного и черного перца, соль по вкусу.

Мясо сполоснуть, нарезать крупными кусками и дважды пропустить через мясорубку. Затем добавить сырые яичные желтки, очищенный и измельченный лук, заправить солью, красным и черным перцем и тщательно перемешать до образования однородной массы. Из полученного фарша сформовать небольшие шарики (из расчета по 5–6 штук на порцию), обвалять каждый в муке и обжарить в раскаленном масле.

Готовые тефтели сложить в огнеупорные глиняные горшочки, залить томатным соусом (можно использовать соус «Краснодарский» или томатный кетчуп, выбирая по желанию более или менее острый сорт), поставить в разогретую духовку и тушить при очень слабом кипении в течение 10–15 мин.

Перед подачей к столу посыпать тефтели красным молотым перцем и зеленью. В качестве гарнира рекомендуется отдельно подать рассыпчатый рис.

Отбивные котлеты из телятины, тушенные по-русски

800 г телятины, 4 ст. ложки смальца (или растительного масла), 5 луковиц, 3 корня петрушки, 8 свежих белых грибов (или шампиньонов), 50 г сливочного масла, 1 стакан крепкого мясного бульона, 2 ст. ложки томата-пюре, 8 картофелин, 1 ст. ложка сметаны, 1 ст. ложка муки, 3 зубчика чеснока, по 1 ст. ложке измельченной зелени петрушки и укропа, 1 / 3 ч. ложки молотого черного перца, соль по вкусу.

Телятину (мякоть окорока) очистить от пленок и сухожилий, разрезать поперек волокон на 8—10 котлет, каждую отбить с обеих сторон, посолить, поперчить, обвалять в муке, выложить в сковороду с хорошо разогретым смальцем или растительным маслом и обжарить до образования светло-розовой корочки.

Лук и грибы почистить, вымыть, мелко нарезать и тушить в смеси сливочного масла и небольшого количества бульона (приготовление см. в рецептах «Основной мясной бульон» или «Основной мясокостный бульон для супов») в течение 20 мин.

Очищенную и вымытую картошку нарезать кружками, а коренья измельчить.

В глиняные огнеупорные горшочки положить мясо, а потом грибы с луком.

Томат-пюре развести в небольшом количестве бульона и залить содержимое горшочков. Сверху положить коренья и картошку, посыпать молотым перцем, посолить, прокипятить на сильном огне, поставить в разогретую духовку и тушить в течение 20–30 мин на слабом огне.

Муку подрумянить в таком же количестве сливочного масла, заправить сметаной, тщательно растереть, чтобы не было комочков, и залить этой смесью тушеное мясо.

Готовое блюдо посыпать толченым чесноком и зеленью.

Телятина в молоке

600 г телятины, 250 мл молока, 1 яйцо, по 1 ст. ложке измельченной зелени петрушки и укропа, соль по вкусу.

Мякоть телятины очистить от пленок и сухожилий, порубить на небольшие куски, посыпать их солью, выложить в порционные керамические горшочки, залить молоком, поставить в предварительно нагретую духовку и варить на слабом огне в течение 1–1,5 ч.

Подавать горячим в этих же горшочках, украсив блюдо кружками сваренного вкрутую яйца и посыпав зеленью петрушки и укропа.

Мясные клецки, тушенные в сметане

700 г говядины, 2 кг картофеля, 100 г пшеничной муки, 3 луковицы, 2 ст. ложки сливочного масла, 200 г сметаны, специи, соль.

Говядину промыть, разрезать на куски, пропустить через мясорубку вместе с очищенным луком. В фарш добавить специи и соль.

Картофель очистить и натереть на терке, положить на сито, дать жидкости стечь, посолить, добавить муку и все тщательно перемешать.

Подготовленную смесь сформовать в виде клецок с мясным фаршем, немного обжарить на сковороде в масле, переложить в горшочек, залить сметаной и тушить, закрыв крышкой, в умеренно разогретой духовке до готовности.

Блюда из свинины

Белорусское жаркое

600 г свинины, 4–5 клубней картофеля, 2 моркови, 2 луковицы, 100 г сухих грибов, 1 кубик куриного бульона, 1 ст. ложка растительного масла, 3–5 шт. чернослива или 1 ч. ложка изюма, 3 ст. ложки тертого сыра, 2 шт. лаврового листа, зелень укропа, соль, 5 горошин черного перца.

Мясо промыть, нарезать кусочками размером 3х3 см или 3х4 см, оставив на каждом немножко сала, и слегка обжарить в масле.

Очищенные картофель, морковь, лук и предварительно размоченные грибы нарезать.

На дно горшочка уложить овощи, грибы и кусочки мяса, добавить чернослив или изюм, лавровый лист, перец. Продукты залить горячей водой почти до горлышка горшочка, добавить измельченный кубик куриного бульона, посолить, накрыть горшочек крышкой и поставить в духовку на 1–1,5 ч.

Затем достать мясо из духовки, посыпать сыром и снова поставить в духовку на 5—10 мин, чтобы сыр расплавился.

Перед подачей к столу посыпать измельченным укропом.

Свиные рулетики, тушенные в горшочке

2 кг свинины (лопаточная часть), 1 л крепкого мясного бульона, 2 ст. ложки жира, 3 лавровых листа, специи, соль, перец.

Мясную мякоть без костей промыть, нарезать длинными полосами шириной 5 см, свернуть рулетами, перевязать шпагатом, посыпать сверху солью и перцем. Рулетики выложить на раскаленную сковороду с жиром и обжарить на сильном огне в течение 15–20 мин.

Обжаренные рулеты переложить в горшочек, полить соком, выделившимся в процессе жаренья, и жиром, добавить лавровый лист и специи, залить горячим мясным бульоном, посолить по вкусу. Горшочек поставить в хорошо разогретую духовку и тушить в течение 1 ч. За 20 мин до готовности в горшочек при желании можно добавить разрезанные на четыре части клубни картофеля.

К столу подать, выложив на тарелки, можно со свежими огурцами, помидорами и зеленью.

Свинина с грибами и луком

900 г свинины, 500 г жареных грибов, 3 ст. ложки измельченной зелени, 4 луковицы, 1 помидор, 80 г соленых огурцов, 3 ст. ложки соуса «Южный», 2 зубчика чеснока, 1 стакан мясного бульона, 3 ст. ложки жира, лавровый лист, соль, перец.

Мясо промыть, нарезать мелкими кубиками, посолить, поперчить, обжарить на сковороде в жире.

Мясо переложить в горшочек, добавить жареные грибы, зелень, спассерованный лук, нарезанный помидор, припущенные ломтики соленых огурцов без кожицы, соус, тертый чеснок, лавровый лист, влить мясной бульон.

Горшочек поставить в умеренно разогретую духовку, закрыть крышкой и тушить 15–20 мин.

Свинина с секретом

1,7 кг свинины, 3 луковицы, 200 г травы тысячелистника, 100 мл фруктового уксуса, соль по вкусу.

Свинину промыть, нарезать кусочками, опустить в горшочек, перекладывая кольцами репчатого лука и побегами тысячелистника (вместе с листочками), сбрызнуть все фруктовым уксусом, посолить. Горшочек поставить в слабо разогретую духовку и тушить под крышкой до готовности.

Вместо фруктового уксуса можно взять сухое вино. В зимнее время для приготовления блюда берут сухую траву тысячелистника (4 ст. ложки на указанную порцию свинины).

Зразы из свинины

1 кг мякоти свинины, 250 г брынзы, 200 г ветчины с жиром, 20 г зелени петрушки, 4 картофелины, 50 г шпика, 1 ст. ложка лимонного сока или раствора лимонной кислоты, растительное масло, соль, перец по вкусу. ***Для соуса*** *: 300 г томатного соуса, 200 г белых грибов (можно сухих), 20 г кетчупа, 2 ст. ложки сливочного масла.*

Мясо промыть, нарезать поперек волокон тонкими ломтями, слегка отбить, сбрызнуть лимонным соком или слабым раствором лимонной кислоты (3 щепотки на 1 ст. ложку воды) и оставить на 20 мин мариноваться.

Тем временем приготовить фарш: брынзу натереть на крупной терке, ветчину нарезать тонкой соломкой, петрушку промыть и измельчить. Все смешать.

Приготовление соуса: грибы сварить до полуготовности, нарезать тонкими полосками, обжарить в сливочном масле. В томатный соус добавить грибы, кетчуп, немного грибного отвара, перемешать.

На подготовленные ломтики мяса выложить фарш и завернуть в виде колбасок (можно обвязать нитками). Колбаски умеренно посолить, учитывая, что сыр соленый, поперчить и обжарить на сковороде в масле со всех сторон.

В горшочек на дно положить тонкие ломтики шпика, на них – обжаренные зразы (без ниток), сверху – очищенный и нарезанный картофель, предварительно обжаренный. Все залить соусом, горшочек плотно закрыть крышкой и тушить в духовке до готовности.

Жаркое с картофелем в соусе

1 кг мяса (лучше свинины), 3 луковицы, 1,2 кг картофеля, 50 г сыра, 30 г сливочного масла, соль, перец. ***Для соуса*** *: 4 ст. ложки сметаны, 4 ст. ложки майонеза, 1 ст. ложка молока, рубленая зелень.*

Мясо промыть, нарезать ломтиками, посолить, поперчить, смешать с очищенным, мелко нарезанным луком и небольшим количеством масла, переложить в горшочек. Туда же положить картофель, очищенный и нарезанный соломкой, перемешать, добавить кусочек масла, посыпать тертым сыром.

В отдельной посуде смешать ингредиенты ***для соуса*** . Соус довести до кипения и залить им содержимое горшочка. Горшочек поставить на 30–40 мин в умеренно разогретую духовку и готовить при температуре 180–200 °С. Жаркое подать с соленьями.

Свинина с грибами и луком

900 г свинины, 500 г жареных грибов, 3 ст. ложки измельченной зелени, 4 луковицы, 1 помидор, 80 г соленых огурцов, 3 ст. ложки соуса «Южный», 2 зубчика чеснока, 200 мл мясного бульона, 3 ст. ложки жира, лавровый лист, соль, перец.

Мясо промыть, нарезать мелкими кубиками, посолить, поперчить, обжарить на сковороде в жире.

Мясо переложить в горшочек, добавить жареные грибы, зелень, спассерованный лук, нарезанный помидор, припущенные ломтики соленых огурцов без кожицы, соус, тертый чеснок, лавровый лист, влить мясной бульон.

Горшочек поставить в умеренно разогретую духовку, закрыть крышкой и тушить 15–20 мин.

Мясо с тертым картофелем

500 г свинины, 500 г куриного мяса, 50 г шпика, 2 луковицы, 10 картофелин, 200 мл молока, 3 ст. ложки растительного масла, соль.

Картофель очистить и натереть на крупной терке, мясо промыть и нарезать соломкой. Очищенный лук измельчить и обжарить на сковороде в масле. На дно горшочка положить нарезанный кубиками шпик, затем чередовать слоями мясо, картофель и обжаренный лук, подсаливая каждый слой. Содержимое горшочка залить молоком и поставить в духовку.

К столу подать в горшочке или выложив на блюдо.

Слоеный пирог из свинины и картофеля

900 г нежирной свинины, 2 кг картофеля, 70 мл растительного масла, жир для смазывания горшочка, 450 г сметаны, 50 г томата-пюре, специи, соль, перец.

Картофель очистить, нарезать ломтиками и обжарить в сковороде в масле.

Свинину промыть, разрезать на куски и пропустить через мясорубку. Фарш посолить, поперчить, добавить в него специи и хорошо перемешать.

Горшочек смазать жиром, на дно уложить слой картофеля, затем слой фарша, снова слой картофеля, слой фарша и т. д.

Содержимое горшочка залить соусом, приготовленным из сметаны, томата-пюре, соли и перца. Горшочек закрыть крышкой и поставить в умеренно разогретую духовку, запекать при небольшой температуре до готовности.

При приготовлении этого блюда свинину можно не пропускать через мясорубку, а нарезать соломкой или небольшими квадратами.

Свинина под винным соусом с черносливом

2 кг свинины, 400 г чернослива, 100 мл красного вина, 4 ст. ложки столового уксуса, 1 ч. ложка сахара, 3 ст. ложки измельченного базилика, 5 ст. ложек растительного масла, молотая корица на кончике ножа, соль, перец.

Мясо промыть, удалить сухожилия, разрезать на куски весом по 100 г, отбить деревянным молоточком, посолить, поперчить и обжарить на сковороде в разогретом растительном масле.

Обжаренные кусочки мяса переложить в глиняный горшочек, влить 4 стакана кипятка, вино, уксус, заправить солью и перцем, посыпать измельченным базиликом. Горшочек накрыть крышкой и поставить в разогретую духовку, тушить на среднем огне.

Пока мясо тушится, чернослив промыть, разварить до мягкости, удалить косточки. За 10 мин до готовности мяса добавить в горшочек чернослив, молотую корицу и сахар.

При подаче к столу куски свинины выложить на блюдо, сверху горкой чернослив, полить соусом из горшочка.

Свинина, тушенная с цветной капустой и яблоками

1,6 кг свинины (мякоть), 5 ст. ложек растительного масла, 600 г цветной капусты, 300 г яблок, 150 г сметаны, мясной бульон, соль, перец.

Свинину промыть, нарезать соломкой, обжарить на сковороде в растительном масле, посолить, поперчить и переложить в горшочек.

Цветную капусту разделить на соцветия, яблоки очистить от кожицы, вырезать сердцевину и нарезать мякоть дольками. Капусту и яблоки также положить в горшочек, перемешать с мясом.

Содержимое горшочка залить мясным бульоном так, чтобы жидкость только покрывала продукты, горшочек закрыть крышкой, поставить в разогретую до 90 °С духовку и тушить блюдо при этой температуре около 1 ч.

Подать в горшочке или выложить на порционные тарелки, полив сметаной.

Запеканка из свинины по-житомирски

250 г свинины, 50 г свиного сала, 6 картофелин, 2 луковицы, 1 морковь, 3–4 сушеных гриба, 1,5 ст. ложки томата-пюре, 1 зубчик чеснока, 1–2 лавровых листа, 1 / 3 ч. ложки молотого черного перца, соль по вкусу.

Сушеные грибы замочить в 1 стакане холодной воды на 3–4 ч, а затем в этой же воде сварить, вынуть и измельчить, а бульон процедить.

Подготовленную свинину нарезать крупными кусками, выложить в сковороду с растопленным салом и обжарить с обеих сторон. Затем добавить томат-пюре и тушить, помешивая, 5—10 мин.

Картошку и морковку почистить, вымыть, нарезать кубиками и обжарить в разогретом сале.

Очищенный лук нарезать кольцами, слегка подрумянить, смешать с обваренными овощами, посолить и поперчить.

В порционные керамические горшочки положить слоями овощи и мясо, повторив их 2–3 раза так, чтобы первым и последним слоем были овощи. Содержимое горшочков залить грибным бульоном, положить сверху грибы и лавровый лист, поперчить, доставить в разогретую духовку и тушить в течение 40–60 мин.

Готовое блюдо посыпать мелко нарезанным или толченым чесноком, закрыть крышками, дать постоять 3–4 мин и подать к столу.

Запеканка из свинины с фасолью и галушками

300 г свинины, 1 стакан фасоли, 6–8 картофелин, 2–3 ст. ложки смальца, 2–3 зубчика чеснока, 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки или укропа, 1 / 3 ч. ложки молотого черного перца, соль по вкусу. ***Для галушек:*** *1 / 2 стакана муки, 100 мл молока (или воды), 1 яйцо, соль на кончике ножа.*

Фасоль замочить с вечера в холодной воде, а на следующий день довести до кипения и варить почти до мягкости.

Картошку почистить, вымыть и нарезать небольшими кубиками.

Свиную мякоть сполоснуть, нарезать маленькими кусочками, посолить и слегка обжарить в раскаленном смальце.

В порционные горшочки положить фасоль, затем мясо и картошку, влить немного воды, чтобы уровень жидкости покрывал около четверти продуктов, поставить в духовку и тушить в течение 20–30 мин. Затем в горшочки добавить галушки, отщипывая кусочки теста, толченый чеснок, влить горячий отвар, в котором варилась фасоль, и тушить около 10 мин до готовности галушек.

Перед подачей к столу посыпать запеканку зеленью.

Приготовление галушек : половину молока или воды вскипятить, влить в половину муки, тщательно перемешать, добавить соль, сырое яйцо, остальную муку и молоко или воду и замесить тесто. Перед использованием выдержать его 15–20 мин, накрыв матерчатой салфеткой.

Мясо, запеченное по-турецки

400 г свинины, 400 г говядины, 3 крупных баклажана, 180 г смальца (или 150 мл растительного масла), 1 луковица, 3 помидора, 6 яиц, 3 ст. ложки молока, 2–3 ст. ложки муки, 1–2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, 1 / 3 ч. ложки молотого черного перца, соль по вкусу.

Это блюдо в Турции называется «имам баилди», что означает «имам упал в обморок» – насколько вкусным считается там это кушанье.

Баклажаны ополоснуть, обсушить, выложить на противень, добавить 2–3 ст. ложки воды, чтобы овощи не подгорели, и запекать на слабом огне в духовке до тех пор, пока кожица не сморщится. Затем очистить их неметаллическим ножом, нарезать на полоски, посолить, поперчить и дать постоять 5—10 мин. После этого баклажаны слегка отжать и обсушить. Каждую полоску обмакнуть сначала в муку, затем в немного взбитое вилкой сырое яйцо, выложить в сковороду с разогретым жиром и обжарить.

Очищенный и измельченный лук и нарезанные маленькими дольками помидоры потушить, помешивая, с 1 ст. ложкой жира в течение 10–15 мин, затем поперчить и посыпать зеленью.

Мясо зачистить от пленок и сухожилий и очень мелко нарубить или пропустить через мясорубку.

В глиняные огнеупорные горшочки положить слоями печеные баклажаны, тушеные овощи и мясо, чередуя их так, чтобы снизу и сверху были баклажаны.

Яйца взбить с молоком, посолить, полить этой смесью содержимое горшочков, поставить их в разогретую духовку и запекать в течение 1,5 ч до появления золотисто-желтой корочки.

Это блюдо подается горячим в той же посуде, в которой оно готовилось. Отдельно к столу подать промытые листья зеленого салата.

Свинина, запеченная под майонезом

500 г свиной мякоти, 3–4 луковицы, 200 г майонеза, 1 ст. ложка смальца (или кулинарного жира), 200 г твердого сыра, 2 зубчика чеснока, 1–2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, 1 / 3 ч. ложки молотого черного перца, соль по вкусу.

Мясо ополоснуть, нарезать поперек волокон небольшими ломтиками, отбить каждый с обеих сторон, посолить, посыпать молотым перцем и тертым чесноком.

Лук почистить, вымыть и нарезать тонкими полукольцами.

В огнеупорные глиняные горшочки положить кусочки мяса, на них – лук, сверху – нарезанный пластинками сыр, покрыть все слоем майонеза толщиной 5–7 мм и посыпать тертым сыром. Горшочки, не накрывая, поставить в нагретую духовку и запекать на небольшом огне в течение 15–20 мин.

Котлеты отбивные, тушенные по-немецки

600–700 г свиного окорока, 2–3 ст. ложки смальца, 50 г копченого сала, 1 луковица, 1 морковь, по 1 корню петрушки и сельдерея, 1 стакан мясного бульона, 1 яблоко, 1–2 ст. ложки томата-пюре, 1 ч. ложка муки, 1 ст. ложка красного вина, 1 ст. ложка уксуса или лимонного сока, 3–5 горошин душистого перца, 1 / 3 ч. ложки молотого черного перца, соль по вкусу.

Свинину разрезать на четыре котлеты, отбить с обеих сторон, надрезать по краям, чтобы они при обжаривании не заворачивались, посолить, выложить в сковороду с хорошо разогретым смальцем и обжарить.

Лук, морковь и коренья почистить, вымыть и измельчить.

Яблоко очистить от кожицы и сердцевины и нарезать тонкими ломтиками или натереть на крупной терке.

В оставшемся от обжаривания котлет жиру потушить овощи и яблоко, добавив томат-пюре.

На дно порционных горшочков положить кусочки шпика, на них – половину овощной смеси, котлеты и остальные тушеные овощи. Содержимое горшочков посыпать мукой, поставить в нагретую духовку и тушить около 1 ч. Затем добавить вино, бульон (приготовление см. в рецептах «Основной мясной бульон» или «Основной мясо-костный бульон для супов»), уксус или лимонный сок, черный душистый перец и тушить еще около 10 мин.

Подать котлеты в горшочках, оформив на отдельных тарелочках гарнир из жареной картошки и салата.

Отбивные из свинины, тушенные с яблоками

500 г свинины, 160 г сливочного масла, 1 крупное яблоко, 4 веточки розмарина, 1 / 3 ч. ложки молотого черного перца, соль по вкусу.

Свиную мякоть ополоснуть, обсушить, разрезать на 4 котлеты, отбить каждую с обеих сторон, посыпать молотым перцем и солью, выложить в хорошо разогретую сковороду с половиной масла и обжаривать с каждой стороны по 4 мин. Очищенное от кожуры и сердцевины яблоко разрезать на 8 частей.

Масло после обжаривания отбивных слить в огнеупорные керамические горшочки, положить в них мясо и ломтики яблока, добавить оставшееся масло и веточки розмарина. Горшочки поставить в предварительно нагретую духовку и запекать на среднем огне около 25 мин.

Блюда из птицы

Курица, тушенная с айвой и базиликом

Тушка курицы весом 1,2 кг, 1,7 кг айвы, 3 луковицы, 1 стакан воды, 200 г зелени базилика, зелень укропа и кинзы, специи, соль.

Тушку промыть, порубить небольшими кусочками, лук очистить, измельчить, добавить к мясу, посолить, заправить специями, рубленой зеленью базилика и все тщательно перемешать.

Айву помыть, удалить сердцевину, нарезать дольками.

На дно горшочка положить мясо с луком и специями, сверху – дольки айвы, добавить горячую воду и тушить в духовке при закрытой крышке на слабом огне в течение 1–1,5 ч, не размешивая.

При подаче к столу готовое блюдо размешать, выложить в тарелки и посыпать измельченной зеленью укропа и кинзы.

Куриный гуляш

1 кг куриной мякоти, 2 луковицы, 1 кг картофеля, 50 мл растительного масла, 100 г сливочного масла, 1 / 2 ч. ложки горчицы или кетчупа, специи, соль, черный молотый перец.

Куриную мякоть промыть, нарезать кусками, немного посолить и жарить в растительном масле вместе с очищенным и измельченным луком на сковороде до полуготовности.

Картофель очистить и нарезать соломкой.

Разложить мясо по порционным горшочкам, добавить черный молотый перец, специи и горчицу или кетчуп, затем почти доверху заполнить горшочки картофелем, посолить, влить воду примерно на 3 / 4 горшочка. Поставить горшочки в умеренно разогретую духовку.

Через 30 мин положить в каждый горшочек сливочное масло и довести блюдо до готовности.

Курица, тушенная с молодым картофелем

1 курица, 50 г маргарина, 700 г картофеля, 2 луковицы, 400 г бульона или воды, 2 зубчика чеснока, специи, соль, перец.

Подготовленную курицу порубить на порционные куски и обжарить в растопленном маргарине.

Очищенные картофель и лук нарезать кубиками.

В горшочки положить слой картофеля и лука, обжаренные куски курицы, затем снова слой картофеля и лука, добавить соль, перец, специи, залить бульоном или водой и тушить в духовке 50–60 мин.

Подать в горячем виде, посыпав тертым чесноком.

Жаркое из курицы

Тушка курицы весом примерно 1 кг, 4 луковицы, 50 г изюма, 50 г ядер грецкого ореха, 50 г свежих грибов, 5 ст. ложек сливочного масла, свежая зелень, соль, черный молотый перец. ***Для соуса*** *: 25 г муки высшего сорта, 400 г сметаны, 25 г сливочного масла.*

Тушку промыть, обсушить, разрубить на 8 кусков, посолить, поперчить, обжарить в 3 ст. ложках масла до полуготовности.

Лук очистить, нарезать полукольцами и обжарить в масле (30 г) до золотистого цвета.

Грибы промыть, нарезать соломкой и обжарить в масле (30 г).

Орехи обжарить, снять с них кожицу и измельчить. Изюм промыть и обсушить.

Приготовление сметанного соуса: в сотейнике растопить и прогреть масло, всыпать просеянную муку и пассеровать, помешивая, до запаха жареного ореха. Спассерованную муку, непрерывно помешивая, развести горячей сметаной.

Разложить курицу в горшочки (по 2 куска на порцию), добавить изюм, грибы, лук и орехи. Все залить сметанным соусом. Горшочки поставить в духовку и тушить 20–25 мин при температуре 180 °С.

При подаче к столу посыпать рубленой зеленью.

Куриное мясо в белом соусе

1,8 кг куриного мяса, 1 ст. ложка муки, 200 мл куриного бульона (или молока), 1 / 2 стакана сметаны, 60 г оливкового масла, 5 ст. ложек сливочного масла, 4 ст. ложки тертого сыра, соль.

Мясо промыть, нарезать полосками, посолить и обжарить на сковороде в оливковом масле.

Для соуса муку подсушить на отдельной сковороде, не обжаривая ее, затем добавить 3 ст. ложки сливочного масла и, непрерывно помешивая, слегка обжарить, потом понемногу влить горячий куриный бульон или горячее молоко и, часто помешивая, довести до кипения. Полученный белый соус смешать со сметаной и довести до кипения.

Обжаренное мясо переложить в горшочек, залить соусом, посыпать тертым сыром, сбрызнуть оставшимся растопленным маслом, закрыть крышкой и запекать в духовке до готовности.

Курица в грузинском соусе

Тушка курицы весом 1,6 кг, 120 г жира, 6 луковиц, 3 ст. ложки томатной пасты, 3 ст. ложки муки, 3 помидора, 200 мл бульона, 4 зубчика чеснока, 3 ст. ложки яблочного уксуса, 1 ч. ложка лимонного сока, 200 г рубленой зелени кинзы, мяты, сельдерея, укропа, петрушки, соль, перец.

Тушку курицы разрубить на порционные куски, посолить и обжарить на сковороде с разогретым жиром. Затем добавить очищенный и измельченный репчатый лук, сковороду закрыть крышкой и тушить до тех пор, пока лук не приобретет золотистый цвет.

Мясо и лук переложить в горшочек, добавить томатную пасту, муку и очищенные от кожицы и нарезанные дольками помидоры, толченый чеснок, яблочный уксус, лимонный сок, зелень мяты, кинзы, сельдерея, укропа, петрушки, посолить, поперчить, залить бульоном.

Горшочек закрыть крышкой, поставить в разогретую духовку и тушить 20–30 мин при средней температуре.

Курица с тыквой

Тушка курицы весом 1 кг, 2 стакана пшена, 300 г мякоти тыквы, 100 г маргарина, 2 ст. ложки топленого сливочного масла, 1 луковица, 1 морковь, сахар, зелень базилика, соль.

Промыть и аккуратно отделить мясо от костей (кожу и кости не используют), нарезать кусочками и обжарить в маргарине до появления корочки.

Затем добавить нарезанную длинной соломкой морковь и нашинкованный лук, обжарить вместе с мясом до золотистого цвета лука, посолить, перемешать.

Тыкву нарезать маленькими кубиками и смешать с пшеном, промытым в семи водах, добавить немного сахара и соли.

На дно горшочка выложить слой мяса с овощами, рубленый базилик, затем слой пшена и тыквы, залить кипятком на 2 см выше уровня содержимого горшочка. Горшочек поставить в разогретую до 200 °С духовку и томить блюдо до готовности пшена.

При подаче к столу пшено залить топленым маслом.

Курица с баклажанами

800 г куриного филе, 2 моркови, 1 кг баклажанов, 3 луковицы, 70 г сливочного масла, 5 ст. ложек растительного масла, соль, перец.

Куриное филе промыть, поперчить, посолить, обжарить на сковороде в сливочном масле до золотистого цвета.

Баклажаны обдать кипятком, снять с них кожицу, нарезать маленькими кубиками, посолить и слегка обжарить в отдельной сковороде с добавлением растительного масла (3 ст. ложки).

Лук очистить, измельчить, морковь натереть на крупной терке и обжарить их вместе на сковороде в оставшемся растительном масле.

На дно горшочка выложить куриное филе, на него – баклажаны, затем – лук и морковь. Горшочек поставить в умеренно разогретую духовку на 20–30 мин.

Курица, тушенная с грибами в томатном соусе

1 курица, 3 ст. ложки растопленного куриного жира, 100 г свежих грибов, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, соль по вкусу. ***Для томатного соуса:*** *200 мл бульона, 1 ст. ложка растопленного сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 1 маленькая луковица, 1 / 2 моркови, 3 ст. ложки томата-пюре, 1 ст. ложка острого кетчупа или 1 зубок чеснока, соль по вкусу.*

Подготовленную тушку курицы разрубить на порционные или более мелкие кусочки с косточками, посолить, выложить в сковороду с разогретым куриным жиром и обжарить. Из потрохов и отходов сварить бульон и процедить его.

Свежие белые грибы или шампиньоны почистить, тщательно вымыть, нарезать мелкими ломтиками и тушить в сковороде с растопленным куриным жиром в течение 20 мин.

В керамические горшочки положить кусочки курицы, добавить грибы, залить процеженным томатным соусом, закрыть крышками, поставить в духовку и тушить в течение 15–20 мин.

Перед подачей на стол посыпать содержимое горшочков измельченной зеленью.

Приготовление томатного соуса: муку слегка подрумянить со сливочным маслом, немного охладить и постепенно развести процеженным бульоном из куриных потрохов, тщательно растирая, чтобы не было комочков, а затем проварить на слабом огне в течение 10–15 мин и процедить. Лук и морковь почистить, ополоснуть, мелко нарезать и немного обжарить в оставшемся масле. Потом добавить томат-пюре и обжаривать на очень слабом огне еще около 5 мин. После этого влить мучную заправку и варить соус в течение 10 мин. За 5 мин до окончания приготовления положить соль и кетчуп или тертый чеснок. Готовый соус процедить.

Курица, тушенная с айвой и базиликом

Тушка курицы весом 1,2 кг, 1,7 кг айвы, 3 луковицы, 200 мл воды, 200 г зелени базилика, зелень укропа и кинзы, специи, соль.

Тушку промыть, нарубить небольшими кусочками, лук очистить, измельчить, добавить к мясу, посолить, заправить специями, рубленой зеленью базилика и все тщательно перемешать.

Айву помыть, удалить сердцевину, нарезать дольками.

На дно горшочка положить кусочки курицы с луком и специями, сверху – дольки айвы, добавить горячую воду и тушить в духовке при закрытой крышке на слабом огне в течение 1–1,5 ч не размешивая.

Выложить в тарелки и посыпать измельченной зеленью укропа и кинзы.

Курица, тушенная в кизиловой подливке

1 курица, 2 стакана свежих ягод кизила, 1 / 2 стакана изюма, 2 ст. ложки сахара, соль по вкусу.

Выпотрошенную и промытую курицу опустить в кастрюлю с кипящей водой и варить в течение 1–1,5 ч до мягкости. Готовую курицу вынуть, слегка остудить и разрезать на порционные кусочки, а бульон процедить.

В огнеупорные глиняные горшочки положить отварную курятину, всыпать промытый и обсушенный изюм, кизил, залить процеженным горячим бульоном так, чтобы только были покрыты продукты, добавить сахар, накрыть крышкой, поставить в духовку и тушить в течение 10–15 мин.

Чахохбили из курицы в горшочках

1 курица, 2 луковицы, 100 мл куриного бульона, 2 ст. ложки томата-пюре, 2 ст. ложки вина (желательно портвейна или мадеры), 1 ст. ложка уксуса, 2–3 ст. ложки растительного масла или смальца, 1 лимон, 2–3 ст. ложки измельченной зелени петрушки, соль по вкусу.

Тушку курицы опалить, выпотрошить, промыть, разрубить на небольшие куски, положить в глубокую сковороду с разогретым жиром и обжарить. Из потрохов и кончиков крылышек сварить немного бульона и процедить его.

В керамические огнеупорные горшочки положить кусочки курицы, полить жиром, в котором она жарилась, добавить очищенный и мелко нарезанный лук, томат-пюре, уксус, вино, бульон из куриных потрохов, посолить, поперчить, накрыть крышками, поставить в разогретую духовку и тушить на слабом огне в течение 1,5 ч.

Перед подачей на стол в каждый горшочек положить по 1–2 кружка лимона без косточек и посыпать сверху зеленью.

Цыпленок, запеченный в сливках

1 цыпленок, 1 луковица, 100 г свежих грибов, 50 г маргарина (или смальца), 1 стакан сливок, 2 ст. ложки муки, по 1 ст. ложке измельченной зелени петрушки и укропа, 1 / 3–2 / 3 ч. ложки молотого черного перца, соль по вкусу. ***Для теста:*** *1,5 стакана муки, 60 г сливочного масла или маргарина, 2 яйца.*

Цыпленка выпотрошить, промыть и разрубить на две или четыре части.

Лук и грибы (желательно белые или шампиньоны) почистить и вымыть. Лук нарезать кольцами, а грибы – небольшими ломтиками.

В сковороде с раскаленным жиром обжарить кусочки цыпленка, добавив лук и грибы. Затем переложить все вместе в керамические горшочки, залить сливками, посыпать солью, молотым перцем, петрушкой, укропом и мукой. Горшочки плотно закрыть пластами теста, смазать сверху яйцом, поставить в предварительно нагретую духовку и запекать 3–4 ч.

Приготовление теста: замороженное масло или маргарин настрогать очень мелко, растереть с мукой, затем добавить 1 яйцо и немного больше стакана воды, тщательно вымешать, вынести на холод и раскатать в довольно тонкие пласты по количеству горшочков.

Подать цыпленка в той же посуде, в которой он готовился.

Цыплята, тушенные с грибами

2–3 трехмесячных цыпленка, 3–4 моркови, 75 г сливочного масла, 6—10 свежих белых грибов, 1 небольшой пучок зелени петрушки, соль по вкусу.

Морковь, петрушку и белые грибы почистить, вымыть, измельчить и ошпарить кипятком.

Выпотрошенных и вымытых цыплят разрезать на 4 части, положить в глиняные горшочки с широким дном, в которых растопить немножко сливочного масла, посыпать морковью, половиной зелени и грибами, посолить, полить небольшим количеством растопленного масла, накрыть крышками, поставить на противень в горячую духовку и греть на очень слабом огне в течение получаса, чтобы цыплята пустили сок. Затем посыпать оставшейся зеленью, перемешать и тушить под крышкой еще 30 мин.

Подавать в этих же горшочках, оформив отдельно гарнир из отварного картофеля или риса, или выложить птицу на блюдо вместе с морковкой, грибами и зеленью, а посередине горкой положить гарнир.

Цыплята, тушенные с чесноком и эстрагоном

3 цыпленка, 2 зубчика чеснока, 1 / 3 стакана крепкого бульона, 75 г сливочного масла, 1 ч. ложка сушеного эстрагона, 1 / 2 ч. ложки растолченного душистого перца, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, 1 ч. ложка соли.

Цыплят опалить, выпотрошить, промыть и разрезать пополам или на 4 части.

В керамические горшочки положить кусочки птицы, посыпать их эстрагоном и толченым чесноком, полить растопленным сливочным маслом и процеженным горячим бульоном (приготовление см. в рецептах «Основной мясной бульон» или «Основной мясо-костный бульон для супов»), посолить, поперчить, накрыть крышками, поставить в нагретую духовку и тушить на слабом огне в течение 30 мин, время от времени помешивая деревянной лопаточкой, чтобы блюдо не пригорело.

Готовых цыплят посыпать зеленью и подать горячими.

Цыплята, тушенные во фруктовом соусе

1 цыпленок, 2 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки изюма без косточек, 2–3 шт. чернослива, 3–4 шт. кураги, 100 мл стакана воды, 3–4 ст. ложки топленого сливочного масла, соль по вкусу.

Обработанную тушку цыпленка разрезать вдоль брюшка, распластать, натереть солью, обмазать сметаной и обжарить в растопленном масле с обеих сторон.

Фрукты промыть теплой водой и обсушить.

У чернослива удалить косточки и вместе с курагой разрезать каждый плод на четыре части.

Обжаренного цыпленка разрубить на небольшие кусочки и положить в порционные горшочки. Добавить подготовленные фрукты и залить содержимое горячей водой.

Горшочки закрыть крышками, поставить в нагретую духовку и тушить на слабом огне в течение 15–20 мин.

Цыплята по-краснодарски

3 цыпленка, 500 г картофеля, 5 луковиц, 100 г моркови, 50 г кулинарного жира, 50 г сушеных белых грибов, 50 г сыра, зелень петрушки, соль. ***Для соуса*** *: 100 г сметаны, 2 ст. ложки муки, 75 г грибного отвара, соль.*

Обработанных цыплят порубить на куски массой 40–50 г.

Очищенные картофель, морковь, лук нарезать кубиками. Лук и морковь пассеровать отдельно друг от друга.

Подготовленные грибы отварить, нарезать соломкой.

Куски цыплят положить в горшочек, добавить картофель, спассерованные лук и морковь, грибы.

Приготовление соуса: муку пассеровать без жира, слегка охладить, влить горячий грибной отвар, размешать до однородной массы, варить 20 мин. В конце варки добавить прокипяченную сметану, соль, варить еще 5 мин, процедить.

Горшочек поставить в умеренно разогретую духовку и тушить 30–40 мин.

За 10–15 мин до окончания тушения посыпать тертым сыром и дать запечься.

Подать, посыпав измельченной зеленью петрушки.

Плов из курицы с барбарисом

500 г курицы, 1 л воды, 400 г риса, 3 луковицы, 100 г топленого масла, 2 моркови, 1 / 2 стакана барбариса, 1 / 2 пучка зелени петрушки, соль и перец по вкусу.

Курицу промыть, разрезать на небольшие куски и обжарить в топленом масле.

После этого добавить очищенный и нарезанный кольцами лук, натертую на крупной терке морковь и жарить 15 мин. Затем добавить воду и тушить еще 10 мин.

Рис перебрать и промыть.

Петрушку промыть и измельчить.

Курицу уложить в горшочки, добавить рис, барбарис, зелень петрушки, соль, перец, налить воды столько, чтобы она была выше уровня риса на два пальца, и тушить в нагретой духовке до готовности.

Гусь с гречневой крупой

700 г гуся, 250 г гречневой крупы, 1 луковица, 1 морковь, 200 г сметаны, соль, перец.

Обработанную тушку птицы разрубить на мелкие куски и сложить в порционные горшочки, влить немного воды и, закрыв крышкой, тушить до полуготовности. Затем добавить соль, перец, очищенный и нашинкованный репчатый лук, нарезанную соломкой морковь, перебранную гречневую крупу и варить.

Когда крупа немного разварится, достать горшочки, добавить в них сметану, закрыть крышкой, снова поставить в духовку и довести до готовности.

Гусь с яблоками

1 / 2 тушки гуся, 1 кг антоновских яблок, 2 корня петрушки, 1 корень сельдерея, соль, перец.

Яблоки помыть, очистить от сердцевины и нарезать дольками.

Половину тушки гуся промыть, разрубить на достаточно крупные куски, посолить, поперчить и уложить в горшочек вперемешку с дольками яблок и рублеными кореньями.

В горшочек влить горячей воды на 3 / 4 высоты мяса и поставить в разогретую духовку на 1,5 ч.

При подаче к столу куски гуся вместе с дольками яблок выложить на тарелки. В качестве гарнира рекомендуются тушеная капуста, вареная фасоль, заправленная сливочным маслом, рассыпчатая гречневая каша или картофель, сваренный кусочками.

Плов с гусиными потрохами

300 г риса, 300 г гусиных потрохов, 1 л воды, 3 моркови, 2 луковицы, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 50 г топленого сала, 1 / 2 пучка зелени петрушки, соль и перец по вкусу.

Гусиные потроха промыть, нарезать небольшими кусочками, залить холодной подсоленной водой и варить до полуготовности.

Коренья очистить, нарезать кубиками и добавить к потрохам.

Очищенный и измельченный репчатый лук обжарить на сале, добавить к нему натертую на крупной терке морковь, мелко нарезанную зелень петрушки и потроха с овощами. Все хорошо перемешать и разложить по горшочкам.

В каждый горшочек налить бульон, в котором варились потроха, посолить, добавить перебранный и промытый рис, перец и тушить в духовке 40–50 мин.

Индейка, тушенная по-деревенски

1 / 2 небольшой индейки, 2 ст. ложки маргарина, 2 луковицы, 3 стакана мясного бульона, по 1 ст. ложке измельченной зелени петрушки и укропа, 1 / 3 ч. ложки молотого черного перца, соль по вкусу.

Подготовленную тушку индейки разрубить на порционные кусочки, посолить и обжаривать на протяжении получаса. Затем добавить очищенный и измельченный лук и продолжать жарить, пока он не приобретет золотистый цвет.

Индейку с луком сложить в огнеупорные глиняные горшочки, залить горячим процеженным бульоном (приготовление см. в рецептах «Основной мясной бульон» или «Основной мясокостный бульон для супов»), посыпать молотым перцем, накрыть крышками, поставить в разогретую духовку и тушить на слабом огне в течение 30–60 мин.

При подаче готовое блюдо посыпать зеленью петрушки или укропа. В качестве гарнира можно на отдельных тарелочках подать отварную или жареную картошку, овощные салаты или маринованные овощи и фрукты.

Гусь или утка, тушенные по-ефремовски

1 кг мяса гуся или утки, 3 ст. ложки маргарина или смальца, 1,5 ст. ложки муки, 4–5 картофелин, 1 луковица, 2–3 морковки, 2 яблока, 2,5 стакана бульона, 250 г тушеной капусты, черный молотый перец и соль по вкусу.

Овощи почистить и вымыть. Картошку и морковку нарезать крупными кусками, а лук измельчить.

Яблоки очистить от кожицы и сердцевины и нарезать крупными ломтиками.

Тщательно обработанную тушку птицы разрубить на куски (по два на порцию), выложить в сковороду с разогретым жиром, добавить морковку и лук, слегка посыпать мукой и обжарить до образования румяной корочки.

Затем переложить мясо с овощами в порционные керамические горшочки, добавить сырую картошку и яблоки, посыпать солью и перцем, залить горячим процеженным бульоном (приготовление см. в рецептах «Основной мясной бульон» или «Основной мясо-костный бульон для супов»), поставить в духовку и тушить в течение 1 ч (гуся – до 1,5 ч).

За 7—10 мин до готовности добавить тушеную капусту.

Блюда из рыбы

Жареная рыба, запеченная в сметанном соусе

1,5 кг морской рыбы, 150 мл растительного масла, 6 картофелин, 3 луковицы, 3 яйца, 3 ст. ложки панировочных сухарей, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 / 2 стакана тертого сыра, 1 / 2 пучка зелени укропа и петрушки, соль, перец. ***Для соуса :*** *1,5 стакана сметаны, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки сливочного масла, соль, перец по вкусу.*

Рыбу помыть, разрезать на куски, удалить кости и жарить на сковороде с раскаленным растительным маслом (70 мл).

Картофель очистить, нарезать толстыми кружками и обжарить в отдельной сковороде в оставшемся масле с двух сторон. В сковороде, где жарился картофель, обжарить очищенный и нарезанный кольцами лук.

Приготовление соуса: сметану довести до кипения в кастрюле и, непрерывно помешивая, всыпать в нее муку, спассерованную в сливочном масле. Затем соус посолить, поперчить, довести до кипения.

Жареную рыбу уложить на дно горшочка, вокруг разместить кружки жареного картофеля и кольца лука, дольки вареных яиц. Содержимое горшочка залить сметанным соусом, посыпать панировочными сухарями и тертым сыром, закрыть крышкой и поставить в умеренно разогретую духовку запекаться на 30–40 мин.

К столу блюдо подать в горшочках, полив растопленным сливочным маслом и украсив рубленой зеленью.

Рыба в белом соусе с виноградом

2 кг рыбного филе (окунь, сом, палтус или судак), 1 лимон, 8 яблок, 4 луковицы, 2 стакана белого сухого вина, 70 г сливочного масла, 100 г винограда, зелень для украшения, соль, перец.

Рыбное филе нарезать кусочками, обсушить на салфетке и посолить. Натереть цедру лимона, из мякоти лимона отжать сок, которым сбрызнуть кусочки рыбы.

Яблоки измельчить и обжарить вместе с очищенным и нарезанным луком на сковороде в масле, затем влить вино, добавить тертую цедру лимона, перец, соль и дать постоять.

Подготовленную смесь выложить на дно горшочка, сверху разместить кусочки рыбного филе и целые ягоды винограда. Горшочек накрыть крышкой и поставить в разогретую духовку на 40–50 мин, тушить рыбу на слабом огне.

Готовую рыбу подать к столу, выложив на блюдо и полив смесью, в которой она тушилась, сверху разместить ягоды винограда и посыпать рубленой зеленью.

Рыба по-чешски

1,6 кг рыбы (морской или пресноводной), 2 зубчика чеснока, 2 яйца, 100 г зеленого лука, 70 г молотых сухарей, 500 мл молока, 1 ст. ложка сливочного масла, соль, перец.

Рыбу разделать на филе с кожей без костей, измельчить, посолить, поперчить, добавить мелкорубленые чеснок и зеленый лук, молотые сухари, вбить яйца, влить молоко и все тщательно перемешать.

Подготовленную массу разложить по порционным горшочкам, смазанным маслом, и поставить в разогретую духовку на 40–50 мин.

Блюдо запекать при закрытой крышке на медленном огне.

Рыба по-бразильски

1,2 кг рыбы, 500 г помидоров, 1 банка консервированной фасоли, 3–4 зубчика чеснока, 2 луковицы, 100 мл оливкового масла, 1 ст. ложка лимонного сока, 1 пучок зелени петрушки, соль, перец.

Рыбу разделать на филе с кожей без костей и нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить.

Горшочек смазать небольшим количеством оливкового масла, затем положить в него, чередуя, кусочки рыбы, фасоль, измельченные чеснок и лук, нарезанные дольками помидоры, рубленую петрушку и поставить на холод на 30 мин.

Перед тем как поставить горшочек в духовку, продукты полить оставшимся оливковым маслом и лимонным соком. Запекать в слегка разогретой духовке в течение 1–1,5 ч.

Рыба в соусе из щавеля

1,4 кг любой рыбы, 1 кг щавеля, 1 ч. ложка муки, 1 ч. ложка сливочного масла, 1 луковица, 1 / 2 стакана воды, 1 / 2 стакана сметаны, 2 ч. ложки сахара, 1 / 2 ч. ложки соли.

Щавель перебрать, помыть под струей воды, высушить на бумажной салфетке и мелко порубить. Затем положить в кастрюлю и припустить в собственном соку при закрытой крышке до мягкости. После этого щавель протереть через сито (сок слить в отдельную емкость), добавить соль и сахар.

Муку растереть с маслом, выложить в сковороду и обжарить в этой смеси измельченную луковицу и протертый щавель, затем влить выделившийся из щавеля сок, горячую воду и сметану и довести до кипения.

Рыбу разделать на филе вместе с кожей и костями, посолить, сложить в горшочек слоями, каждый слой полить щавелевым соусом.

Горшочек закрыть крышкой и поставить в разогретую духовку, тушить рыбу при средней температуре, не допуская кипения соуса.

Подать в горшочке или выложить в порционные тарелки.

Это блюдо очень полезно ранней весной, когда организм страдает от недостатка витаминов. Зимой можно использовать сушеный щавель.

Рыба с картофелем в сметане

700 г рыбы, 30 г муки, 700 г картофеля, 120 г моркови, 150 г репчатого лука, 50 г топленого масла, 2 ст. ложки растительного масла, 500 г сметаны, зелень, соль, перец.

Рыбу разделать на филе с кожей, удалить реберные кости, нарезать под углом 30°, обвалять в муке с солью и перцем, обжарить в половине топленого масла до золотистого цвета.

Картофель нарезать кружками и обжарить в оставшемся топленом масле до румяной корочки.

Морковь нарезать крупной соломкой, лук – кольцами, пассеровать на сковороде в растительном масле.

В горшочек выложить слоями картофель, рыбу, морковь и лук, залить горячей сметаной.

Горшочек закрыть крышкой, поставить в разогретую духовку и тушить рыбу при средней температуре.

При подаче к столу посыпать измельченной зеленью.

Рыба, тушенная по-сельски

1 кг рыбы (или 500 г рыбного филе), 2 луковицы, 1 кг картофеля, 1,5 стакана сметаны, по 1 ст. ложке измельченной зелени петрушки и укропа, черный молотый перец и соль по вкусу.

Картофель сварить «в мундире», остудить, почистить и нарезать кружками. Вместо отварного можно использовать и сырой картофель, но он будет немного твердоватым из-за использования сметаны, в которой содержится молочная кислота.

Рыбу почистить, выпотрошить, вымыть, отделить мякоть от крупных костей или сразу использовать филе промышленного производства.

Подготовленную мякоть нарезать кусками, посыпать солью и перцем, выложить на дно порционных горшочков, сверху положить нарезанный тонкими полукольцами лук, потом ломтики картошки, посолить, залить сметаной, поставить в нагретую духовку и тушить на небольшом огне в течение 40–45 мин.

Подать это блюдо горячим в этих же горшочках, посыпав зеленью.

Рыба, тушенная с хреном

500 г рыбного филе, 1 корень хрена длиной около 10 см, 3 стакана рыбного бульона, 3 ст. ложки 3 %-ного уксуса, 4 ст. ложки сметаны, 50 г сливочного масла, 2 ч. ложки муки, соль по вкусу.

Для приготовления этого блюда можно взять рыбное филе промышленного производства или подготовленную малокостистую рыбу, нарезанную порционными кусочками без хребтовых костей.

В керамические горшочки положить немного разогретого сливочного масла, затем насыпать тонким слоем тертый корень хрена, на него выложить кусочки рыбы, затем снова хрен и рыбу, посыпать хреном, залить горячим процеженным бульоном, размешанным с уксусом, накрыть крышками, поставить в духовку и тушить в течение 1 ч.

После этого часть бульона осторожно слить в другую емкость, добавить сметану, довести до кипения, ввести муку, смешанную со сливочным маслом, и, постоянно помешивая, варить соус до получения однородной массы. Затем довести его до кипения, залить рыбу и продолжать тушить еще 20 мин.

В качестве гарнира подать отварной картофель.

Рыба, запеченная с капустой и яблоками

600 г рыбного филе, 600 г белокочанной капусты, 4 кислых яблока, 8—10 картофелин, 100 г сливочного масла, 4 ст. ложки растительного масла (или смальца), 4 ст. ложки молотых сухарей, 4 ст. ложки тертого сыра, 1 яйцо, 1–2 ст. ложки измельченной зелени петрушки или укропа, 1 / 3 ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Рыбное филе нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить, положить в сковороду, добавить немного воды и тушить до полуготовности.

Картофель почистить, вымыть, опустить в подсоленный кипяток и варить после закипания около 20 мин. Затем воду слить и, потряхивая кастрюлю, досуха выпарить. Сухой горячий картофель протереть через сито или тщательно размять.

Капусту мелко нашинковать, подсолить, положить в сковороду с разогретым смальцем (или растительным маслом) и тушить в течение 1,5 ч. За 15–20 мин до готовности добавить очищенные от кожицы и семян и нарезанные тонкими ломтиками яблоки.

В горшочки, смазанные маслом или смальцем и посыпанные сухарями, выложить слой капусты с яблоками, затем слой картофельного пюре, а на него – рыбу. Разровнять поверхность, смазать яйцом, посыпать сыром, полить растопленным сливочным маслом и запечь в духовке.

Перед подачей посыпать зеленью петрушки или укропа.

Рыба, запеченная с омлетом

600 г рыбы, 3 стакана молока, 4 яйца, 1 ст. ложка измельченной петрушки, 1 / 3 ч. ложки молотого черного перца, соль по вкусу.

Рыбу (лучше всего язя) выпотрошить, хорошо промыть, нарезать на порционные кусочки, посыпать солью, перцем, выложить в глиняные горшочки, залить смесью молока и сырых яиц, поставить в духовку и запекать при температуре 150 ˚С до полной готовности рыбы.

Подавать в горшочках, в которых запекалась рыба, посыпав зеленью.

Рыба, запеченная с сыром

1,3 кг филе судака (щуки или трески), 1 стакан молока, 400 г сыра «Российский», 1 ч. ложка лимонного сока, 100 г сливочного масла, жир, зелень петрушки и укропа, соль, перец.

Филе мелко порубить, смешать с солью и перцем, сбрызнуть лимонным соком и поставить в прохладное место на 20–30 мин.

Сыр натереть на крупной терке.

Порционные горшочки смазать жиром, на дно налить горячее молоко, выложить слой рыбы, полить растопленным сливочным маслом, затем посыпать тертым сыром и т. д.

Горшочки, накрыв крышкой, поставить в разогретую духовку на 1–1,5 ч.

Готовое блюдо посыпать рубленой зеленью.

Рыба, запеченная с простоквашей по-немецки

700 г рыбного филе, сок из 1 лимона или 4 ст. ложки 3 %-ного уксуса, 100 г маргарина (или сливочного масла), 2–3 луковицы, 2 стакана простокваши, 4 ст. ложки томатной пасты, 2 сладких перца, 100 г сыра, 1 ст. ложка измельченной зелени укропа, соль по вкусу.

Рыбное филе нарезать небольшими кусочками, полить лимонным соком или уксусом, накрыть и дать постоять около 30 мин.

В это время очищенный лук нарезать тонкими кольцами, обжарить в хорошо разогретом маргарине, выложить в смазанные жиром глиняные горшочки, сверху разместить кусочки рыбного филе и посолить.

Сладкий болгарский перец (желательно зеленого и желтого цвета) освободить от семян, ополоснуть и нарезать кружками.

Простоквашу хорошо перемешать с томатной пастой, залить этой смесью содержимое горшочков, сверху положить кружочки сладкого перца, посыпать зеленью, мелкими кусочками замороженного маргарина или масла и тертым сыром. Поставить в разогретую духовку и запекать в течение 20–30 мин.

Рыба, запеченная с зеленым горошком

600 г рыбы, 2 ст. ложки муки, 6–8 картофелин, 2 моркови, 2–3 луковицы, 1 / 2 стакана консервированного зеленого горошка, 75 г маргарина или 5 ст. ложек растительного масла, 3 / 4 стакана майонеза или сметаны, 1 / 3–2 / 3 ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Очищенную, выпотрошенную и вымытую рыбу нарезать небольшими кусочками по 2–3 штуки на порцию, посолить, посыпать молотым перцем, обвалять в муке и обжарить в маргарине или растительном масле до образования корочки с обеих сторон.

Картофель и морковь почистить, сполоснуть, нарезать ломтиками, а очищенный лук – полукольцами и тоже обжарить все по отдельности.

В керамические горшочки выложить рыбу и обжаренные овощи, сверху посыпать зеленым горошком, залить майонезом (или подсоленной сметаной), поставить в духовку и запечь при средней температуре.

Рыба в сухарном соусе

700–800 г рыбы, 1 пучок зеленого лука, 1 / 2 стакана сметаны, 30 г сливочного масла, 1 / 3 ч. ложки молотого черного перца, соль по вкусу. ***Для сухарного соуса:*** *200 г сливочного масла, 1 / 2 стакана молотых сухарей, 1 ч. ложка лимонного сока, 1 / 2 ч. ложки соли.*

Очищенную, выпотрошенную и вымытую рыбу разделать на филе, посолить, поперчить, нарезать его небольшими кусочками, положить в 2–3 слоя в смазанные маслом горшочки, перемежая каждый слой сухарным соусом, измельченным зеленым луком, кусочками сливочного масла и сметаной. Поставить горшочки с рыбой на противень в разогретую духовку и запекать в течение 20–25 мин.

На гарнир подать отварную цветную капусту или зеленую фасоль с маслом.

Приготовление сухарного соуса: молотые сухари подрумянить на сухой сковороде. Масло разогреть до появления над ним пара, добавить сухари, соль, лимонный сок и хорошо перемешать.

Рыба по-гурмански

600 г сазана (или сома), 4 луковицы, 2–3 ст. ложки растительного масла, 4 ст. ложки сметаны, красный молотый перец и соль по вкусу.

Сазана (или сома) очистить, вымыть, посолить, разрезать на крупные куски и в каждом сделать с обеих сторон надрезы.

Очищенный и вымытый лук измельчить, поджарить в растительном масле, подсолить, поперчить и перемешать.

В каждый надрез на рыбе положить немного лука, а остальной лук равномерно распределить на дно нескольких керамических горшочков. Поверх лука уложить кусочки рыбы, поставить в духовку и запекать до готовности.

Готовое блюдо залить сметаной, смешанной с 1–2 ч. ложками красного перца, еще раз поставить в духовку, чтобы рыба зарумянилась, и подать на стол с отварным картофелем.

Рыба с картошкой и грибами по-белорусски

300 г рыбного филе, 30 г сушеных грибов, 6–8 картофелин, 2 луковицы, 3–5 ст. ложек растительного масла, 3–4 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки муки, соль по вкусу.

Сушеные грибы промыть, оставить на 2–3 ч в холодной воде, а затем в этой же воде сварить. Готовые грибы вынуть и мелко нарезать, а бульон процедить.

Очищенный лук измельчить, обжарить до золотистого цвета в разогретом масле, добавить грибы и поджарить.

Картофель почистить, нарезать небольшими кубиками и тоже слегка обжарить.

Рыбное филе нарезать кубиками, обвалять в муке и обжарить на сковороде с обеих сторон в хорошо разогретом растительном масле.

В горшочки положить поочередно картофель, кусочки рыбы, грибы с луком и снова картофель, влить по полстакана горячего грибного бульона, полить сверху сметаной, подсолить, поставить в духовку и тушить до готовности. Перед подачей посыпать зеленью.

Запеканка из рыбы с грибами

600–800 г свежей рыбы, 400 г свежих белых грибов (или шампиньонов), 50–75 г сливочного масла, 200 мл молока, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки тертого сыра, соль по вкусу.

Малокостистую рыбу почистить, выпотрошить, вымыть, нарезать крупными кусками, опустить в кипящую подсоленную воду и варить до готовности. Затем охладить, вынуть из бульона и нарезать маленькими кусочками, удалив хребтовые кости.

Очищенные и тщательно вымытые грибы нарезать тонкими ломтиками, положить в сковороду с небольшим количеством разогретого масла, накрыть крышкой и тушить на слабом огне 20–25 мин.

В это время муку подрумянить со сливочным маслом, развести горячим молоком, растереть, чтобы не было комочков, и варить, помешивая, 7—10 мин, после чего соус подсолить.

Керамические горшочки смазать маслом, выложить на дно слой рыбы, затем слой грибов и полить соусом. Повторить эти слои 2–3 раза, посыпать сверху сыром, поставить в нагретую духовку и запекать, не накрывая крышками, до тех пор, пока сыр не растопится.

Запеканка из рыбы с чесноком

500 г свежей рыбы, 1 кг картофеля, 2 луковицы, 3 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка томатной пасты или томата-пюре, 1 / 2 стакана сметаны, 4–5 зубчиков чеснока, 1 маленькая морковь, 1 корень петрушки, 1–2 ст. ложки измельченной зелени петрушки (или укропа), 1 лавровый лист, 2–3 горошины душистого перца, соль по вкусу.

Рыбу почистить, выпотрошить, вымыть, дать стечь воде, нарезать небольшими кусочками, по 2–3 на порцию, посолить и выдержать 20 мин.

Рыбные отходы (голова без жабр, хвост, плавники) залить холодной водой, вскипятить, добавить мелко нарезанную луковицу, морковку, корень петрушки, лавровый лист, душистый перец, посолить и варить при слабом кипении, не накрывая, в течение 1,5–2 ч. Готовый бульон процедить.

В это время рыбу обжарить с обеих сторон на сковороде с разогретым растительным маслом в течение 10 мин до полуготовности. В процессе жаренья добавить нарезанную тонкими полукольцами луковицу и слегка обжаренное с маслом и разведенное небольшим количеством рыбного бульона томат-пюре или томатную пасту.

Картофель почистить, нарезать ломтиками и отдельно обжарить до полуготовности.

Обжаренную рыбу вместе с картофелем выложить в порционные горшочки, залить небольшим количеством рыбного бульона (около 1 стакана на все горшочки), добавить сметану, соль и поставить в духовку на 15–20 мин либо воспользоваться скороваркой.

Готовое блюдо заправить толченым чесноком, посыпать очень мелко нарезанной зеленью и подать.

Запеканка рыбная по-чешски

500 г рыбы, 1 яйцо, 1 ст. ложка муки, 1 / 2 стакана молока, 60 г сливочного масла или маргарина, 1–2 ч. ложки уксуса (желательно виноградного или яблочного), соль по вкусу.

Очищенную, выпотрошенную и вымытую рыбу разделать на филе, нарезать на порционные кусочки, сбрызнуть уксусом и посолить.

Глиняные горшочки смазать сливочным маслом или маргарином и выложить в них подготовленную рыбу.

Яйцо слегка взбить с молоком, добавить тонкой струйкой просеянную муку, тщательно размешать и залить этой смесью рыбное филе.

Поставить горшочки в предварительно нагретую духовку и запекать в течение 30 мин.

Запеканка из рыбы с рисом

700–800 г рыбы, 2 / 3 стакана риса, 1,5 ст. ложки муки, 60 г сливочного масла, 2 яйца, соль по вкусу.

Очищенную, выпотрошенную и вымытую рыбу нарезать порционными кусками, опустить в кипящую подсоленную воду и сварить. Затем охладить, вынуть и нарезать мелкими кусочками, а бульон процедить.

В это время сварить рассыпчатую рисовую кашу, заправить ее 20 г сливочного масла и солью.

Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать кружками.

В хорошо смазанные маслом керамические горшочки положить слоями рис, кусочки отварной рыбы и яйца (в зависимости от размера горшочков можно повторить эти слои еще 1–2 раза).

Приготовление соуса: муку подрумянить со сливочным маслом, развести 2 стаканами горячего процеженного рыбного бульона, растереть, чтобы не было комочков, посолить, прокипятить и залить этим соусом содержимое горшочков. Затем поставить в разогретую духовку и запечь.

Плов с рыбой

1 кг филе судака (или карпа), 300 г риса, 2 луковицы, 50 г топленого масла, 1 ст. ложка растительного масла, 3 ст. ложки изюма без косточек, 20 г кизила, соль и перец по вкусу.

Филе рыбы нарезать небольшими кусками, посолить, поперчить и обжарить на сковороде в топленом масле. Затем добавить изюм, кизил, пассерованный в растительном масле репчатый лук и припустить все на слабом огне до готовности.

Рис отварить в кастрюле, откинуть на дуршлаг и дать стечь воде. Затем рис переложить в горшочек, смешать с рыбой, изюмом, кизилом и луком и довести до готовности в духовке в течение 5—10 мин.

Паровые биточки

2 кг рыбы (судак, сом, налим), 1 л воды, 200 г белого хлеба, 100 мл молока, 500 г шампиньонов, 3 ст. ложки муки, 3 ст. ложки сливочного масла, 3 помидора, 2 лавровых листа, 1 ч. ложка жира, 1 ст. ложка растительного масла, 3 ст. ложки белого вина, соль, перец.

Рыбу почистить, выпотрошить, промыть, удалить кости, отрезать плавники, хвосты и головы.

Из воды, голов (предварительно удалив из голов жабры), хвостов, плавников, костей и зачисток приготовить крепкий бульон. За 10 мин до готовности его посолить и добавить в него лавровый лист. Готовый бульон процедить сквозь мелкое сито.

Филе прокрутить через мясорубку, смешать с размоченным в молоке хлебом, солью и перцем и еще 1–2 раза пропустить через мясорубку. Фарш сформовать в виде биточков.

Биточки уложить в смазанный жиром глиняный горшок, в промежутки заложить предварительно промытые и нарезанные дольками грибы, сбрызнуть растительным маслом, добавить вино и влить бульон в таком количестве, чтобы биточки первого ряда были погружены в жидкость на 3 / 4.

Из оставшегося бульона приготовить соус.

Приготовление соуса: муку поджарить в сливочном масле до темно-коричневого цвета, добавить измельченные и очищенные от кожицы помидоры, жарить до мягкости, затем влить бульон и довести его до кипения при непрерывном помешивании, посолить.

Горшочек плотно закрыть крышкой и поставить в умеренно разогретую духовку, блюдо готовить 30–40 мин.

Готовые биточки выложить на блюдо и полить соусом.

Рыбные тефтели

2 кг филе трески (судака или щуки), 100 г репчатого лука, 100 г муки (или картофельного крахмала), 100 г сливочного масла, зелень укропа и базилика, соль, перец.

Рыбное филе пропустить через мясорубку вместе с очищенным репчатым луком. В фарш добавить муку или картофельный крахмал, посолить, поперчить и тщательно вымесить. Из полученной массы сформовать тефтели, уложить их на дно горшочка, налить немного горячей подсоленной воды.

Горшочек закрыть крышкой и припустить тефтели в умеренно разогретой духовке до готовности.

При подаче к столу тефтели выложить на тарелки, полить растопленным сливочным маслом и украсить измельченной зеленью.

Мелкая рыба, тушенная с зеленью

600–800 г рыбы, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок зелени петрушки, сельдерея и укропа, 3–4 ст. ложки крупно молотых сухарей, 50 г сливочного масла, 1/2 л молока, 2 яйца, 2–3 ст. ложки растительного масла, 1,5 ст. ложки муки, соль по вкусу.

Мелкую рыбу почистить, отрезать головы, выпотрошить через образовавшееся отверстие, тщательно промыть, посолить и поставить в холодное место на 30 мин. Затем обвалять в муке и поджарить в разогретом масле.

Всю зелень промыть, обсушить, мелко нарезать и хорошо перемешать с сухарями.

Порционные горшочки смазать сливочным маслом, выложить слой зелени, затем кусочки обжаренной рыбы, снова зелень и рыбу, залить горячим молоком, закрыть крышками, поставить в духовку и тушить на слабом огне 15–20 мин.

Готовое блюдо посыпать свежей зеленью, сваренными вкрутую и измельченными яйцами. На гарнир отдельно подать отварной картофель, заправленный маслом.

Студень из рыбной мелочи

1,5 кг рыбной мелочи, 1,5 л воды, 3 моркови, 2 луковицы, 4 зубчика чеснока, 2 корня петрушки, 1 ч. ложка желатина, зелень, специи, соль.

Рыбу промыть, сложить в кастрюлю, залить холодной водой и варить в течение 2 ч на медленном огне при слабом кипении. За 30 мин до окончания варки добавить в кастрюлю 2 моркови, нарезанные кубиками, очищенные и мелкорубленые лук и корни петрушки, за 5 мин – специи.

Когда рыба будет готова, отделить мякоть от костей и измельчить ее.

На дно порционных горшочков положить фигурно нарезанную морковь, рыбную мякоть, залить процеженным бульоном, посолить и поставить в разогретую духовку на 30 мин.

Если бульон получился недостаточно клейким, добавить желатин, замоченный в воде.

По окончании варки в горшочки добавить толченый чеснок, все перемешать деревянной лопаточкой и оставить застывать.

К столу студень подать в горшочках, посыпав небольшим количеством измельченной зелени.

Камбала, тушенная с огурцами и фасолью

500 г камбалы, 1 стакан фасоли, 1 соленый огурец, 1 луковица, 1 ст. ложка томатной пасты, 3 ст. ложки сливок, 2 ст. ложки растительного масла, 200 мл рыбного бульона (или воды), 1 маленький пучок зеленого лука, 1 / 3 ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Фасоль замочить на ночь в холодной воде, на следующий день промыть, залить свежей водой, сварить на слабом огне до полуготовности, а потом откинуть на дуршлаг, чтобы стекла жидкость.

Очищенную и выпотрошенную камбалу тщательно промыть под холодной проточной водой, обсушить с помощью кулинарных салфеток, отделить мякоть от костей и нарезать ее небольшими кубиками.

Лук почистить, вымыть, нашинковать тонкими полукольцами и обжарить в разогретом растительном масле до золотистого цвета.

Соленые огурцы нарезать небольшими ломтиками.

В керамические горшочки положить фасоль, жареный лук, молотый перец, влить бульон и тушить на медленном огне 1,5–2 ч, пока фасоль не станет мягкой.

После этого добавить рыбное филе, ломтики соленого огурца, томатную пасту, соль, сливки и тушить под крышками еще 15–25 мин до полной готовности рыбы.

Готовое блюдо посыпать измельченным зеленым луком и подать к столу горячим в тех же горшочках.

Карп со свиным салом по-сербски

1 кг карпа, 60 г шпика, 10–15 мелких картофелин, 100 г сливочного масла, 2 / 3 стакана сметаны, 1 ст. ложка муки, 1 сладкий перец, 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, соль по вкусу.

Сладкий перец (желательно красного цвета) очистить от семян и мелко нарезать.

Очищенного, выпотрошенного и вымытого карпа разделать на филе, разрезать на небольшие куски, нашпиговать свиным салом, посыпать солью и сладким перцем.

Картофель сварить «в мундире» до полуготовности, остудить и очистить.

В смазанные маслом глиняные горшочки положить целые клубни картофеля, посыпать их маленькими кусочками замороженного масла, сверху выложить рыбу, полить растопленным маслом, поставить в хорошо нагретую духовку и запекать в течение 40 мин.

В это время подсолить сметану, добавить муку, тщательно размешать, чтобы не было комочков, и за 20 мин до окончания приготовления полить этой смесью содержимое горшочков.

Готовое блюдо посыпать зеленью петрушки. Отдельно подать салат из помидоров.

Карп или сазан, тушенный в пиве

700–800 г рыбы, 1 стакан разведенного водой уксуса, 1,5 стакана пива, 40 г сливочного масла, 120 г черствого белого хлеба без корки (или 1 стакан крупномолотых сухарей), 2,5 ст. ложки изюма без косточек, 1 ч. ложка измельченной лимонной цедры, 1 / 2–1 / 3 ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Рыбу очистить, выпотрошить, вымыть, нарезать порционными кусочками, посолить, поперчить, выложить в эмалированную или стеклянную посуду, залить уксусом, разведенным по вкусу водой, вынести на холод и выдержать в течение 1 ч.

Черствый хлеб натереть на крупной терке.

В глиняные горшочки влить пиво, добавить нарезанное кусочками сливочное масло, вскипятить, положить туда же рыбу вместе с маринадом, посыпать хлебными крошками или сухарями, промытым изюмом и лимонной цедрой. Горшочки накрыть крышками, поставить в предварительно нагретую духовку и тушить на слабом огне в течение 35–40 мин.

Карп, тушенный с грибами и изюмом

1 кг карпа, 250 г свежих грибов, 1 ст. ложка изюма, 1 луковица, 200 мл белого вина, 2 яйца, 1 / 2 лимона, 10 консервированных маслин без косточек, 90 г сливочного масла, черный молотый перец и соль по вкусу.

Карпа почистить, выпотрошить, отрезать голову и плавники, вымыть, опустить в подсоленный кипяток и варить в течение 15 мин. Затем снять кожу, удалить крупные кости, а мякоть протереть сквозь сито или дважды пропустить через мясорубку вместе с луковицей, вымешать с солью и молотым перцем и дать пропитаться.

Грибы очистить, промыть, положить в сковороду с небольшим количеством растопленного масла, потушить и выложить в горшочки.

Изюм промыть, обсушить, соединить с вином, вскипятить, немного охладить и смешать с рыбным фаршем.

Затем добавить немного размягченного сливочного масла, тщательно вымешать, выложить на грибы, покрыть маленькими кусочками замороженного масла, плотно закрыть крышками и тушить в разогретой духовке на слабом огне в течение 10–15 мин.

Готовое блюдо украсить кружочками сваренных вкрутую яиц, разрезанными пополам или на четыре части маслинами и ломтиками лимона.

Карп с помидорами

1,3 кг карпа, 200 г репчатого лука, 500 г помидоров, 2 зубчика чеснока, 1 ч. ложка сахара, 120 мл красного виноградного вина, 300 мл рыбного или мясного бульона, 3 ст. ложки сливочного масла, веточки чабреца (по числу горшочков), зелень укропа и петрушки, соль, черный или белый перец горошком.

Рыбу очистить от чешуи, отрезать голову, удалить внутренности, промыть холодной водой и нарезать поперек небольшими кусками. Куски посолить и заложить в порционные горшочки.

Лук очистить, нарезать полукольцами, слегка пассеровать в масле и положить в горшочки с рыбой, добавить перец горошком, чеснок, сахар, влить красное вино, бульон, сверху уложить нарезанные дольками помидоры.

Горшочки закрыть, поставить в разогретую духовку и тушить рыбу на умеренном огне в течение 40–50 мин. За 5 мин до готовности в каждый горшочек добавить веточку чабреца.

При подаче к столу вынуть веточки чабреца и посыпать блюдо мелкорубленой зеленью. В качестве гарнира подать вареную или консервированную стручковую фасоль, политую растопленным сливочным маслом.

Нашпигованный карп

2 кг карпа, 150 г копченого шпика, 200 г сладкого перца, 4 картофелины, 5 помидоров, 1 стакан сметаны, 1 ст. ложка жира, соль, перец.

Карпа разделать и нарезать порционными кусками. В каждом куске острым ножом сделать глубокие надрезы, вложить в них тонкие ломтики шпика, посолить и поперчить.

Горшочек смазать жиром, на дно положить нарезанный кольцами сладкий перец и кружки картофеля, сверху разместить куски карпа, затем нарезанные дольками помидоры.

Содержимое горшочка залить сметаной, закрыть крышкой и поставить в разогретую духовку тушить в течение 1–1,5 ч на очень слабом огне.

Линь, тушенный с вином по-венгерски

800 г рыбы, 1 ст. ложка уксуса, 2 моркови, 1 корень петрушки, 1 луковица, 50 г сливочного (или 2 ст. ложки растительного масла), 1 / 2 стакана сметаны, 100 мл белого вина, 1 сладкий болгарский перец, 1 / 2 ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Очищенную, выпотрошенную и вымытую рыбу нарезать небольшими кусочками, полить нагретым уксусом, дать настояться 10 мин, а потом слить в отдельную емкость. Морковь и корень петрушки очистить, сполоснуть и натереть на крупной терке, выложить в сковороду с половиной разогретого масла, добавить 3 ст. ложки воды и тушить до мягкости.

Сладкий перец очистить от семян, опустить на несколько секунд в кипяток, удалить кожицу, а мякоть измельчить.

Очищенный лук нарезать кубиками, обжарить в масле, сложить вместе с тушеными овощами в керамические горшочки, на них – кусочки линя, добавить 1 / 2 стакана горячей воды, вино и слитый с рыбы уксус, посолить, поперчить, посыпать сладким перцем, поставить в разогретую духовку и тушить под крышками в течение 20 мин.

Затем залить сметаной, аккуратно перемешать и подать в этой же посуде к столу. Отдельно в соуснике подать чесночный соус.

Вместо сладкого болгарского перца можно использовать сушеный – паприку.

Лосось, тушенный с картофелем

1 кг филе лосося, 100 г репчатого лука, 50 г сливочного масла (или маргарина), 4 картофелины, 3 ст. ложки томата-пюре, 3 небольших соленых огурца, 5 ст. ложек сливок, 4 ст. ложки мелко нарубленного зеленого лука, 1/2 л воды, соль, красный молотый перец на кончике ножа.

Лук очистить, мелко порубить и обжарить на сковороде в масле (или маргарине), переложить в горшочек, добавить соль, перец, горячую воду, очищенный и нарезанный кружками картофель.

Горшочек поставить в умеренно разогретую духовку. Когда картофель станет мягким, влить еще немного воды (обязательно горячей) взамен выкипевшей, добавить томат-пюре, ломтики огурцов и нарезанное кубиками филе, посолить, влить сливки. Горшочек закрыть крышкой, поставить в умеренно разогретую духовку и тушить рыбу до готовности.

Перед подачей к столу посыпать зеленым луком.

Тушеный лосось под раковым соусом

1 кг лосося, 50—100 г сливочного масла, 20 мл белого вина, 1 лавровый лист, соль по вкусу.

Для ракового соуса: *10–12 раков, 1 пучок укропа, 20 г сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка лимонного сока, 2–3 ст. ложки сметаны или сливок, 1 ст. ложка тертого сыра, мускатный орех на кончике ножа, соль.*

Лосося очистить от чешуи, выпотрошить, вымыть, натереть солью и оставить на 10 мин, а затем нарезать тонкими ломтями.

В порционные горшочки положить немного масла, по кусочку лаврового листа, влить вино, потом выложить лососину, накрыть крышками, поставить в предварительно нагретую духовку и тушить в течение 15–20 мин.

Готовое блюдо хорошо полить раковым соусом, довести до кипения и подать в этих же горшочках. Оставшийся соус подать отдельно в соуснике.

Приготовление ракового соуса: раков ополоснуть в теплой воде, откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода, затем опустить в большое количество подсоленной воды, вскипяченной с укропом, и варить после закипания около 5 мин. Готовых раков вынуть шумовкой, слегка остудить, очистить крупные ножки и шейки, а все остальное истолочь или пропустить через мясорубку с частой решеткой, выложить в сковороду с разогретым маслом и поджарить. Затем добавить муку, перемешать, еще немного обжарить, развести 3 стаканами процеженного ракового бульона, вскипятить, снова процедить, влить лимонный сок, сметану или сливки, всыпать тертый сыр, мускатный орех и перемешать.

Сельдь, фаршированная рисом

2,2 кг сельди, 160 г риса, 150 г сливочного масла, 100 г изюма, 2 яйца, 3–4 помидора, 1 ст. ложка майонеза, 2 ст. ложки панировочных сухарей, 1 ч. ложка жира, 100 мл воды (или рыбного бульона), зелень петрушки, специи, соль.

Для приготовления этого блюда выбирают рыбу такого размера, чтобы она поместилась в горшочек, если ее свернуть кольцом.

Рыбу помыть, отрезать головы и выпотрошить со стороны головы, не разрезая брюшка.

Рис сварить в соленой воде до полуготовности, откинуть на дуршлаг, промыть в холодной воде, переложить в миску, добавить распаренный изюм, измельченные помидоры, рубленые вареные яйца, майонез, специи, растопленное сливочное масло, посолить, размешать.

Подготовленную смесь заложить в отверстия со стороны головы, тушки рыбы свернуть кольцом, уложить в смазанный жиром и посыпанный сухарями горшочек, влить воду или рыбный бульон.

Горшочек закрыть крышкой и поставить в разогретую духовку на 30 мин.

Подают в горшочке, украсив зеленью петрушки.

Запеканка из селедки с картофелем

400–500 г малосольной сельди, 1 кг картошки, 2 луковицы, 5 ст. ложек растительного масла, 200 мл молока, 1–2 яйца, 1 / 3–1 / 2 ч. ложки молотого черного перца, соль по вкусу.

Очищенную, выпотрошенную и вымытую сельдь разделать на филе без кожи, замочить на 1–2 ч в молоке, а потом нарезать небольшими кусочками.

Картошку сварить «в мундире», остудить, очистить и нарезать ломтиками.

Очищенный лук нарезать соломкой и обжарить в разогретом растительном масле до золотистого цвета.

Смазать маслом глиняные горшочки, положить в них ломтики картошки, посолить, поперчить, затем выложить обжаренный лук и кусочки селедки. Повторить так 2–3 раза, в зависимости от размера горшочков, чтобы они получились заполненными на три четверти.

Смешать молоко и сырые яйца, слегка взбить и залить этой смесью содержимое горшочков. Поставить в разогретую духовку и запекать на небольшом огне в течение 30 мин.

Форшмак из селедки с мясом

1–2 малосольные сельди, 600 г жареной телятины (или отварной говядины), 100 г черствого белого хлеба, 200–450 мл молока, 1 луковица, 1 / 2 стакана сметаны (или сливок), 2 яйца, 2 ст. ложки растительного масла (или 50 г маргарина), 1–2 ст. ложки молотых сухарей, по 3–5 горошин черного и душистого перца, мускатный орех на кончике ножа, соль по вкусу.

Селедку почистить, выпотрошить, вымыть, вынуть крупные кости, а мякоть вымочить в течение 30–50 мин в молоке или чае.

Мясо, сельдь, замоченный в молоке (или воде) и отжатый хлеб очень мелко нарезать или дважды пропустить через мясорубку. В полученную массу добавить черный и душистый перец, мускатный орех, измельченный и обжаренный в разогретом масле лук, сметану или сливки, сырые яйца и оставшееся масло, тщательно перемешать. Выложить массу в смазанные маслом и посыпанные сухарями порционные горшочки, поставить в нагретую духовку и запекать около 30 мин.

Сом, тушенный с кислой капустой

1,2 кг сома, 800 г кислой капусты, 100 г шпика, 3 сладких перца, 2 помидора, 2 луковицы, 1 стакан капустного рассола, 1 ст. ложка жира, соль.

Сома разделать на филе с кожей и без костей, измельчить, посолить.

Кислую капусту промыть от рассола, варить в кастрюле в 1 л воды 30 мин, затем откинуть на дуршлаг.

Шпик нарезать кубиками, вытопить в сковороде и обжарить в ней сладкие перцы, нарезанные полосками, дольки помидоров и кольца лука.

Вареную капусту перемешать с обжаренными овощами и рыбой, положить в смазанный жиром горшочек, влить капустный рассол. Горшочек закрыть крышкой и поставить в разогретую до 100 °С духовку. Тушить при этой температуре в течение 1 ч.

Сом, запеченный с молоком и картофелем

1,2 кг сома, 8 картофелин, 1 л молока, 5 яиц, 100 г сливочного масла, 100 г зеленого лука, соль по вкусу.

Подготовленную рыбу разрезать на порционные куски и варить в воде до готовности.

Картофель помыть, очистить и нарезать ломтиками, зеленый лук нашинковать.

Молоко взбить с яйцами, добавить растопленное сливочное масло.

Вареную рыбу переложить в порционные горшочки вместе с картофелем, пересыпая солью и луком, залить подготовленной смесью.

Горшочек закрыть крышкой и поставить в умеренно разогретую духовку, рыбу запекать до готовности.

К столу подать в горшочках.

Запеканка из трески и хлеба

400 г рыбного филе, 2 ст. ложки муки, 4 ст. ложки маргарина (или растительного масла), 100 г сливочного масла, 200 г белого хлеба или городская булочка, 350 мл молока, 4 яйца, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, соль по вкусу.

Филе трески натереть солью, обвалять в муке и быстро обжарить в разогретом маргарине или растительном масле.

Белый хлеб нарезать тонкими ломтиками, залить молоком и дать разбухнуть.

Обжаренную рыбу и замоченный хлеб выложить слоями в порционные горшочки, залить смесью молока и сырых яиц, поставить в духовку и запекать в течение получаса.

Готовое блюдо полить растопленным сливочным маслом, посыпать зеленью и подать горячим.

Форель в собственном соку

2 кг форели, 300 г сливочного масла, 100 мл воды, зелень сельдерея, 1 лимон, соль.

Рыбу очистить от чешуи, выпотрошить и отрезать голову.

Тушку осторожно разрезать на порционные куски, посолить и уложить в горшочек, смазанный небольшим количеством масла и обложенный зеленью сельдерея. Сверху на рыбу положить кусочки оставшегося сливочного масла, влить горячую воду.

Горшочек закрыть крышкой и поставить в умеренно разогретую духовку, рыбу припустить 15–20 мин на слабом огне. После этого горшочек не открывать еще 15–20 мин, чтобы рыба потомилась.

Готовую форель выложить на блюдо, полить соком из горшочка и украсить дольками лимона.

Щука с острым стручковым перцем

1,2 кг филе щуки, 800 мл рыбного бульона, 1 стручок красного острого перца, соль.

Филе щуки нарезать по 2 куска на порцию, посыпать солью, положить в горшочек, залить рыбным бульоном.

В горшочек положить стручок красного острого перца, закрыть крышкой и поставить рыбу вариться в духовку на 1 ч.

Перед подачей к столу из горшочка вынуть стручок перца, рыбу выложить в тарелки и залить бульоном из горшочка.

Блюда из овощей и грибов

Картофель, тушенный с черносливом

1 кг картофеля, 1 стакан сметаны, 2–3 ст. ложки топленого сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 1 пучок зелени петрушки (или укропа), соль по вкусу. ***Для лукового соуса:*** *1/2 л мясного бульона, 2 луковицы, 1 ст. ложка растительного масла или маргарина, 1 / 3 ч. ложки лимонной кислоты, 1 лавровый лист, 3–4 горошины черного перца, соль по вкусу.*

Картошку вымыть, очистить от кожуры, ополоснуть, нарезать ломтиками, выложить в сковороду с разогретым маслом (или маргарином) и обжарить до золотистого цвета.

Чернослив промыть, удалить косточки и нарезать соломкой или небольшими кусочками.

В порционные горшочки положить картошку и чернослив, залить горячим луковым соусом, поставить в нагретую духовку и тушить 10–15 мин.

Готовое блюдо посыпать зеленью и подать с салатом из помидоров.

Приготовление лукового соуса : очищенный и вымытый лук нарезать тонкими полукольцами, слегка обжарить в раскаленном жире, не допуская изменения цвета, добавить разведенную в небольшом количестве бульона лимонную кислоту, лавровый лист, перец горошком и тушить в течение 5–7 мин. После этого влить горячий процеженный бульон и кипятить еще 10 мин.

Молодой картофель, тушенный в горшочке

1 кг молодого картофеля, 1 ст. ложка размягченного сливочного масла, 1 / 2 стакана воды, 1–2 ст. ложки измельченной зелени укропа, соль по вкусу.

С небольших картофельных клубней соскоблить кожицу, промыть их, опустить на 5 мин в кастрюлю с подсоленной кипящей водой, а затем откинуть на дуршлаг, чтобы стекла лишняя жидкость.

Подготовленную картошку сложить в порционные глиняные горшочки, смазанные маслом, накрыть крышкой, поставить в хорошо нагретую духовку и зарумянить.

После этого влить в каждый горшочек понемногу горячей воды, снова поместить в духовку и держать там до испарения жидкости, а затем посыпать укропом и подать.

Картошка, приготовленная таким способом, получается мягкой внутри и с подрумяненной корочкой.

Картофель, запеченный с молоком и сыром

1 кг картофеля, 1 яйцо, 2 стакана молока, 100 г твердого тертого сыра, 1 зубчик чеснока, 4 ст. ложки размягченного сливочного масла, 1–2 ст. ложки измельченной зелени петрушки и укропа, 1 / 2 ч. ложки молотого черного перца, 1 ч. ложка соли.

Картофель почистить, вымыть, сварить до полуготовности, слить воду и нарезать тонкими кружками. Затем добавить соль, молотый перец и половину тертого сыра, перемешать, вбить сырое яйцо, влить молоко и еще раз перемешать.

Керамические горшочки натереть чесноком, смазать сливочным маслом, выложить в них подготовленный картофель, разровнять поверхность, посыпать оставшимся сыром и полить растопленным сливочным маслом. Горшочки поставить в предварительно нагретую до 200 °С духовку и запекать на слабом огне в течение 40–45 мин, пока картофель не станет мягким и сверху не образуется румяная корочка.

При подаче на стол готовое блюдо посыпать зеленью.

Картофель, запеченный в грибном соусе

8–9 картофелин, 400 г свежих грибов, 4 луковицы, 50 г сливочного масла, 1 стакан сметаны, 1–2 ст. ложки тертого сыра, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.

Очищенный картофель нарезать кубиками, опустить в подсоленную кипящую воду, сварить и выложить в огнеупорные глиняные горшочки, смазанные сливочным маслом.

Грибы почистить, вымыть, залить холодной водой, сварить, вынуть и нарезать ломтиками, а бульон процедить.

Лук почистить, измельчить, обжарить до светло-желтого цвета, затем добавить грибы и еще немного пожарить, помешивая. После этого влить сметану и стакан горячего грибного бульона, прокипятить 3–5 мин, залить этим соусом картофель, посыпать тертым сыром и сбрызнуть растопленным маслом. Горшочки поставить в нагретую духовку и запекать на слабом огне в течение 25–30 мин.

Перед подачей на стол готовое блюдо посыпать измельченной зеленью петрушки.

Картофель, запеченный в сливках

1 кг картофеля, 1,25 стакана сливок, 50 г сливочного масла, 2–3 ст. ложки измельченной зелени петрушки (или укропа), соль по вкусу.

Картофель почистить, вымыть, обсушить, нарезать ломтиками или небольшими кубиками и сложить в огнеупорные горшочки, хорошо смазанные сливочным маслом. Залить картофель свежими сливками, посыпать сверху маленькими кусочками замороженного масла, поставить в духовку и запекать на слабом огне 25–30 мин.

Готовое блюдо слегка посолить, посыпать зеленью (можно дополнительно сбрызнуть лимонным соком) и подать горячим.

Капуста с шампиньонами

1,5 кг белокочанной капусты, 500 г шампиньонов, 3 луковицы, 3 ст. ложки растительного масла, 3 ст. ложки белого вина, соль, красный и черный молотый перец по вкусу.

Капусту помыть и нашинковать.

Очищенный лук и шампиньоны мелко нарезать, смешать с капустой, выложить в горшочки, сбрызнуть вином, добавить соль, перец, растительное масло и влить по 2 ст. ложки горячей воды в каждый горшочек.

Горшочки закрыть крышками и поставить в разогретую духовку на 30–40 мин.

Рагу из овощей

800 г картофеля, 500 г репчатого лука, 500 г сладкого перца, 500 г моркови, томатный сок, 1 лавровый лист, растительное масло, зелень петрушки, соль, перец.

Все овощи очистить и помыть, картофель и морковь нарезать брусочками среднего размера, лук – полукольцами, сладкий перец – вдоль тонкими полосками.

Лук поджарить на сковороде в растительном масле до золотистого цвета.

В горшочек уложить овощи в такой последовательности: лук, сладкий перец, морковь, картофель, добавить соль, перец, лавровый лист. Содержимое горшочка залить томатным соком так, чтобы он полностью покрыл последний слой.

Горшочек поставить в умеренно разогретую духовку и готовить рагу при температуре 180–200 °С.

Подать к столу, украсив веточками петрушки.

Овощное рагу «ассорти»

4–5 картофелин, 250 г белокочанной капусты, 1 / 2 репы (или брюквы), 3–4 моркови, 1 пучок зелени петрушки, 2 / 3 стакана зеленого горошка, 250 г тыквы (или кабачков), 4–5 луковиц, 1,5 стакана сметаны (или томата-пюре), 4–5 ст. ложек топленого масла, 2–3 лавровых листа, 5–7 горошин черного (или душистого) перца, 2–3 зубчика чеснока, 2–3 бутона гвоздики, соль по вкусу.

Капусту очистить от верхних листьев, тонко нашинковать, положить в кастрюлю, залить до половины водой и кипятить на сильном огне почти до мягкости.

Картошку почистить, вымыть, нарезать кубиками или дольками и обжарить в разогретом масле.

Морковь, лук, репу (или брюкву) почистить, вымыть, мелко нарезать и слегка обжарить в топленом масле, добавив половину измельченной зелени.

Подготовленные овощи (кроме капусты) равномерно распределить по керамическим горшочкам, влить томат-пюре (или сметану), поставить в нагретую духовку и тушить на небольшом огне в течение 10–15 мин. Затем добавить очищенную от кожицы и семян и нарезанную ломтиками тыкву (или кабачки), капусту, лавровый лист, перец горошком, гвоздику и продолжать тушить 15–20 мин. За 5—10 мин до готовности положить зеленый горошек и толченый чеснок.

Готовое рагу полить сливочным маслом, посыпать мелко нарезанной зеленью и подать в горшочках, в которых оно тушилось.

Овощное рагу с грибами и сладким перцем

3 сладких болгарских перца, 1 маленький баклажан, 2 луковицы, 200 г кабачков, 100 г свежих грибов, 4 ст. ложки растительного масла, 2 помидора, 1 зубчик чеснока, 1–2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, соль по вкусу.

Сладкий перец очистить от семян и хвостиков, ошпарить кипятком, снять кожицу и разрезать на 5–6 кусков.

Баклажан разрезать вдоль, посолить и поставить на 20–30 мин в холодильник, чтобы вышла горечь. После этого вымыть, обсушить и нарезать кубиками.

Кабачки очистить от кожицы и крупных семян и тоже нарезать небольшими кубиками.

Очищенный и вымытый лук нарезать дольками.

Грибы почистить, отварить в подсоленной воде, нарезать соломкой.

Все овощи отдельно слегка обжарить, сложить в огнеупорные глиняные горшочки, добавить разрезанные на четыре части помидоры, поставить в нагретую духовку и тушить на слабом огне 20–30 мин.

Готовое рагу посыпать толченым чесноком и зеленью и подать горячим.

Овощи, тушенные с мясом

2 луковицы, 2 моркови, 2 небольших баклажана, 2 корня сельдерея, 500 г говядины, 100 г шпика, 500 г картофельного пюре, 3–4 ст. ложки растопленного сливочного масла, 2 ст. ложки молотых сухарей, молотый черный перец и соль по вкусу.

Овощи вымыть и очистить. Лук нарезать тонкими полукольцами, морковку натереть на крупной терке, а коренья измельчить.

Мясо вымыть, зачистить от пленок и сухожилий и пропустить через мясорубку.

Смешать мясо, лук, морковку и сельдерей, посолить и поперчить.

Ошпарить кипятком баклажаны, снять с них кожицу и мелко нарезать.

Керамические горшочки хорошо смазать сливочным маслом, положить на дно картофельное пюре, затем – смесь из мяса и овощей. Сверху выложить измельченные баклажаны, на них – нарезанный тонкими ломтиками шпик. Посыпать все молотыми сухарями и сбрызнуть растопленным сливочным маслом. Накрыть горшочки крышками, установить на противень, на который налить немного воды (чтобы овощи не подгорели), поставить в разогретую до 180 °С духовку и тушить на слабом огне в течение 30 мин.

Подать блюдо горячим в этих же горшочках.

Огурцы, фаршированные мясом

4–5 свежих огурцов, 150 г мяса, 1 луковица, 3 / 4 стакана бульона, 10 г сливочного масла, 1 ч. ложка муки, 1 ст. ложка томата-пюре, 2 ст. ложки сметаны, 50 г свиного сала, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, молотый черный перец и соль по вкусу.

Огурцы вымыть, очистить от кожицы, срезать кончики, положить в подсоленную кипящую воду и, как только вода снова закипит, вынуть и охладить. После этого огурцы разрезать поперек пополам и осторожно чайной ложкой удалить семена вместе с частью мякоти.

Приготовление фарша: лук почистить, вымыть, разрезать на 4 части и вместе с мясом пропустить через мясорубку. Добавить соль, молотый перец, хорошо перемешать и заполнить этой массой углубления в огурцах.

Дно огнеупорных горшочков выстлать тонкими ломтиками сала, положить сверху фаршированные огурцы, залить горячим процеженным бульоном (приготовление см. в рецепте «Основной мясной бульон для супов» или «Основной мясокостный бульон для супов») и сметаной, смешанной с томатом-пюре. Горшочки закрыть, поставить в нагретую духовку и тушить в течение 25–30 мин.

Муку подрумянить в разогретом масле, развести небольшим количеством бульона, тщательно растереть, чтобы не было комочков, посолить, поперчить, ввести в горшочки с огурцами, довести до кипения, посыпать петрушкой.

Подать блюдо горячим.

Запеканка из сладкого перца по-болгарски

14–15 сладких болгарских перцев, 3–4 помидора, 3–4 луковицы, 100 мл растительного масла, 150 г брынзы (или твердого сыра), 2 стакана простокваши, 4–5 яиц, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, соль по вкусу.

Помидоры и очищенный от семян сладкий перец вымыть, ошпарить 2–3 раза кипятком и снять кожицу. Перец нарезать соломкой, а помидоры – ломтиками.

Лук почистить, ополоснуть, нашинковать тонкими полукольцами и обжарить в разогретом растительном масле до золотистого цвета. Затем добавить перец и помидоры, посолить и продолжать обжаривать еще 5—10 мин. После этого выложить овощи в порционные керамические горшочки, посыпать тертым сыром (или брынзой) и мелко нарезанной зеленью петрушки.

Яйца взбить с простоквашей и просеянной мукой и залить этой смесью овощи.

Горшочки поставить в нагретую духовку и запекать на небольшом огне до образования румяной корочки.

Сельдерей, запеченный в молочном соусе

600 г сельдерея, 50 г сливочного масла, 100 мл мясного бульона, 1 ст. ложка тертого твердого сыра. ***Для молочного соуса:*** *200 мл молока, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка растопленного сливочного масла, соль по вкусу.*

Корни сельдерея вместе с белой частью стебля почистить, вымыть, нарезать небольшими кусочками, выложить в порционные глиняные горшочки, добавить растопленное сливочное масло, влить горячий процеженный бульон (приготовление см. в рецептах «Основной мясной бульон для супов» или «Основной мясо-костный бульон для супов»), поставить в духовку и потушить до мягкости.

Готовый сельдерей залить густым молочным соусом, посыпать тертым сыром, снова поставить в духовку и запекать 10–15 мин.

Перед подачей к столу сбрызнуть содержимое горшочков растопленным маслом.

Приготовление молочного соуса: муку прогреть в сливочном масле до появления приятного орехового аромата, не допуская при этом изменения цвета, слегка остудить. После этого развести мучную заправку, непрерывно помешивая, кипящим молоком, посолить и прокипятить 5 мин.

Пастернак, тушенный в сметане

1 кг пастернака, сок 1 лимона или 1–2 ст. ложки уксуса, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка растопленного сливочного масла, 1 стакан сметаны, 1 ч. ложка соли.

Очищенные корни пастернака залить водой с лимонным соком или уксусом и оставить так на 30–40 мин. После этого нарезать кружками, посолить и выложить в керамические горшочки.

Муку подрумянить в разогретом сливочном масле, развести сметаной, хорошо растереть, чтобы не было комочков, и залить этой смесью пастернак.

Горшочки поставить в духовку и тушить на слабом огне до тех пор, пока пастернак не зарумянится.

Грибы, запеченные под белым соусом

800 г свежих грибов, 3 луковицы, 7–8 мелких помидоров, 80 г сливочного масла, 4 ст. ложки тертого сыра, 1–2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, молотый черный перец и соль по вкусу. ***Для белого соуса:*** *1 стакан молока, 70 г сливочного масла, 4 ст. ложки муки, соль по вкусу.*

Грибы почистить, вымыть и нарезать небольшими ломтиками.

Очищенный лук ополоснуть, измельчить, выложить в сковороду с разогретым маслом, обжарить до светло-желтого цвета, добавить грибы, посолить, поперчить и продолжать тушить еще 20–25 мин.

В керамические горшочки положить грибы с луком, целые или разрезанные пополам помидорчики, посыпать тертым сыром, зеленью, перемешать и залить горячим соусом. Горшочки поставить в умеренно нагретую духовку и запекать, не накрывая, до появления румяной корочки.

Отдельно подать салат из свежих овощей.

Приготовление белого соуса : муку обжарить на сухой сковороде до появления приятного орехового аромата, не допуская изменения цвета, слегка охладить, смешать с размягченным сливочным маслом, развести небольшим количеством теплого молока, тщательно растереть, чтобы не было комочков, влить остальное горячее молоко и проварить на слабом огне в течение 5—10 мин. После этого соус снять с огня, посолить, перемешать и процедить.

Грибы, тушенные с картошкой

800 г свежих белых грибов, 2 луковицы, 2 моркови, 6 картофелин, 2 ст. ложки маргарина, 4 ст. ложки томатной пасты, 1/2 – 2/3 стакана сметаны, 2 ст. ложки тертого твердого сыра, 1–2 зубчика чеснока, соль по вкусу.

Очищенные и вымытые грибы нарезать соломкой, выложить в сковороду, смазанную маргарином, слегка обжарить, затем влить сметану и тушить еще 15–20 мин.

Овощи почистить и вымыть. Картофель нарезать кубиками и обжарить в разогретом жире.

Лук и морковь измельчить, обжарить до золотистого цвета в маргарине, затем добавить томатную пасту и потушить 5—10 мин.

В порционные горшочки положить грибы со сметаной, обжаренную картошку и тушеные овощи, посолить, перемешать, разровнять поверхность и посыпать тертым сыром и толченым чесноком. Горшочки плотно закрыть, поставить в нагретую духовку и запекать на слабом огне в течение 15–20 мин.